GE86V

# Kuchenka mikrofalowa

## Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

SAMSUNG

POLSKI

## SPIS TREŚCI

Skrócona instrukcja obsługi ........................................................2
Piekarnik........................................................3
Panel sterowania ........................................................4
Akcesoria ........................................................4
Jak korzystać z instrukcji obsługi ........................................................5
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa ........................................................5
Legenda dla symboli i ikon........................................................5
Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. ........................................................5
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa........................................................6
Instalowanie kuchenki mikrofalowej ........................................................9
Ustawianie godziny........................................................9
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości ........................................................10
Gotowanie/Podgrzewanie........................................................10
Poziomy mocy ........................................................11
Dostosowywanie czasu pracy........................................................11
Zatrzymywanie pracy kuchenki ........................................................11
ustawianie trybu oszczędzania energii........................................................11
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania........................................................12
Ustawienia automatycznego podgrzewania ........................................................12
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania ........................................................13
Ustawienia automatycznego gotowania ........................................................13
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania........................................................14
Ustawienia szybkiego rozmrażania........................................................14
Wybór położenia elementu grzejnego........................................................15
Wybór akcesoriów........................................................15
Grillowanie........................................................15
Tryb kombinowany mikrofal i grilla........................................................16
Korzystanie z funkcji pamięci ........................................................17
Wyłączanie sygnału dźwiękowego ........................................................17
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej ........................................................17
Lista naczyń i przyborów kuchennych........................................................18
Zasady przygotowywania potraw ........................................................19
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej ........................................................26
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej........................................................27
Parametry techniczne ........................................................27

## SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku

1. Umieść jedzenie w kuchence.
   Wybierz poziom mocy urządzenia, naciskając przycisk odpowiednią liczbę razy.
2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (−) i (+).
   − +
3. Naciśnij przycisk ◇.
   +30s

   **Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane cztery sygnały dźwiękowe.

Szybkie rozmrażanie żywności.

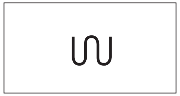
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
   Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Szybkie** () odpowiednią liczbę razy.
   Power
2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (−) i (+).
   − +
3. Naciśnij przycisk (◇).
   +30s

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.
+30s

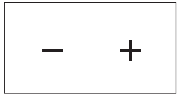
Grillowanie

1. Naciśnij przycisk ᥕ.



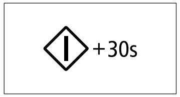
---

2. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (–) i (+).

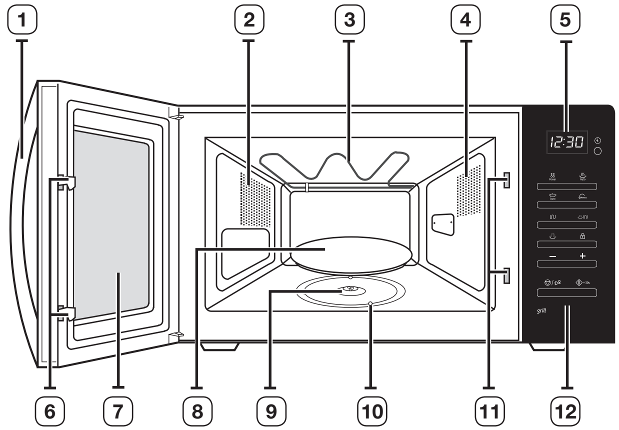


---

3. Naciśnij przycisk ◈.



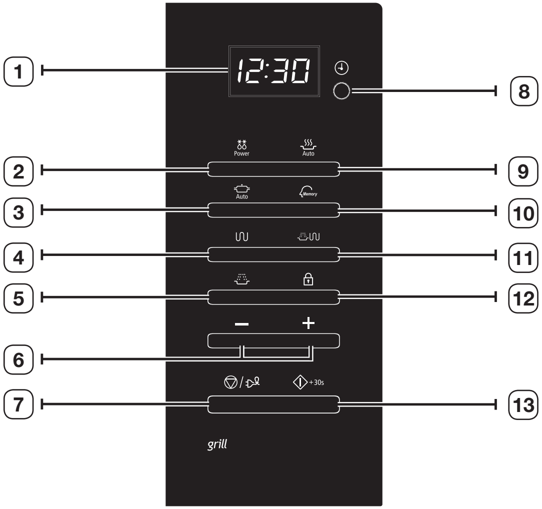

## PIEKARNIK




1. UCHWYT DRZWICZEK
2. OTWORY WENTYLACYJNE
3. GRILL
4. OŚWIETLENIE
5. WYŚWIETLACZ
6. ZATRZASKI DRZWICZEK
7. DRZWICZKI
8. TACA OBROTOWA
9. ŁĄCZNIK
10. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
11. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
12. PANEL STEROWANIA

POLSKI

## PANEL STEROWANIA

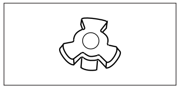



1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. AUTOMATYCZNE GOTOWANIE
4. TRYB GRILLA
5. WYBÓR TRYBU MIKROFAL / POZIOMU MOCY
6. PRZYCISKI ZWIĘKSZANIA (+) / ZMNIEJSZANIA (—) (Czas gotowania, waga i wielkość porcji)
7. PRZYCISK ZATRZYMANIA / OSZCZĘDZANIA ENERGII
8. USTAWIANIE ZEGARA
9. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE
10. PRZYCISK PAMIĘCI
11. TRYB KOMBINOWANY
12. BLOKADA PRZED DZIEĆMI
13. PRZYCISK START

## AKCESORIA

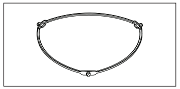
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

1. **Łącznik** – umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.



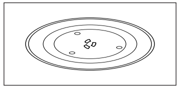
**Przeznaczenie:** Łącznik powoduje obracanie się tacy.

2. **Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.



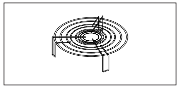
**Przeznaczenie:** Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

3. **Taca obrotowa** – umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.



**Przeznaczenie:** Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

4. **Druciana podstawka** – umieszczana na tacy obrotowej.



**Przeznaczenie:** Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.

## JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

**Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.**

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

## LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON

| | |
|---|---|
| OSTRZEŻENIE | Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**. |
| PRZESTROGA | Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**. |

| | |
|---|---|
| Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem | Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia |
| Ostrzeżenie; prąd | Ostrzeżenie; materiał wybuchowy |
| NIE próbować. | Postępować zgodnie z instrukcjami. |
| NIE rozmontowywać. | Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci. |
| NIE dotykać. | Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem. |
| Skontaktować się z centrum serwisowym. | Uwaga |
| Ważne | |

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO.

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

POLSKI

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

| OSTRZEŻENIE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego) | ✔ | ✔ | | |
| Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania. | ✔ | ✔ | | |
| Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie. | ✔ | ✔ | | |
| Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych. | ✔ | ✔ | | |
| Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| **OSTRZEŻENIE:** Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem. | ✔ | | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. | ✔ | | ✔ | |
| **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.<br>W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:<br>• Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.<br>• Załóż czysty, suchy opatrunek.<br>• Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia. | | | ✔ | |
| Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego. Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (Tylko model z funkcją czyszczenia) | | ✓ | ✓ | |
| W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczeniem, a w czasie samooczyszczenia w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi. (Tylko model z funkcją czyszczenia) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. (Tylko model wbudowany) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

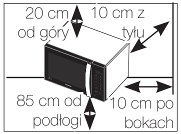
## ⚠ PRZESTROGA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd.<br>Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.<br>Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. | ✓ | | ✓ | |
| Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. | ✓ | ✓ | | |
| Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.<br>Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp. | | | ✓ | ✓ |
| Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe. | ✓ | | ✓ | |
| Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń. | | | ✓ | |
| Do czasu ostygnięcia kuchenki nie wolno dotykać jej elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek. | | | ✓ | |
| W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu. | | | ✓ | |
| Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę. | | | ✓ | |
| Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki. | ✓ | | | ✓ |
| Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby. | ✓ | | | ✓ |
| Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej) | ✓ | | ✓ | |
| Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki. | ✓ | ✓ | ✓ | |

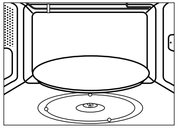
## INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.




2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
   Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
   Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera.
Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

## USTAWIANIE GODZINY

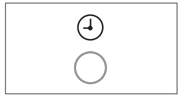
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0", „88:88" lub „12:00".
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

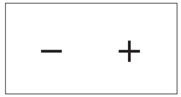
✎ Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

1. **Aby wyświetlić czas w formacie:** / **Naciśnij przycisk ⏲:**

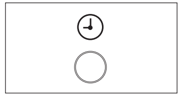
| Aby wyświetlić czas w formacie: | Naciśnij przycisk ⏲: |
|---|---|
| 24-godzinnym | Jednokrotnie |
| 12-godzinnym | Dwukrotnie |



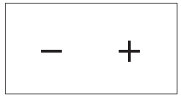
2. Za pomocą przycisków (−) i (+) ustaw godzinę.



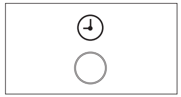
3. Naciśnij przycisk ⏲.



4. Za pomocą przycisków (−) i (+) ustaw minuty.



5. Naciśnij przycisk ⏲.



## CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

**Jest to zjawisko normalne.**

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

**Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku ⏀.**

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

**Jedzenie nie jest wcale gotowe.**

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk ⏀?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

**Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.**

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

**Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).**

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

**Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.**

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

## GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.
Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

**1.** Naciśnij przycisk ♨.

**Efekt:** Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania):
Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk ♨ aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.

**2.** Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).

**3.** Naciśnij przycisk ⏀.

**Efekt:** W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

**Nie wolno** włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

## POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

| Poziom mocy | Wyjście | |
|---|---|---|
| | MIKROFALE | GRILL |
| WYSOKI | 800 W | - |
| PODWYŻSZONY | 600 W | - |
| ŚREDNI | 450 W | - |
| OBNIŻONY | 300 W | - |
| ROZMRAŻANIE | 180 W | - |
| NISKI/UTRZYMYWANIE TEMPERATURY | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| KOMBI I | 600 W | 1100 W |
| KOMBI II | 450 W | 1100 W |
| KOMBI III | 300 W | 1100 W |

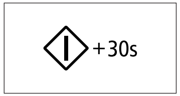
W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

## DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

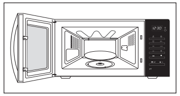
Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.



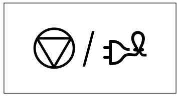

## ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.



**1.** Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki

**Efekt:** Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk.



**2.** Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
Naciśnij przycisk.

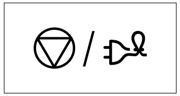
**Efekt:** Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop**.

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop**.

## USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oszczędzania energii po 5 minutach nieużywania. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest pusty i nie można korzystać z kuchenki.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się „0”. Kuchenka jest gotowa do użycia.
- Jeśli chcesz włączyć tryb oszczędzania energii, naciśnij przycisk **Oszczędzanie energii**.



POLSKI

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (—) i (+).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Automatycznego podgrzewania** (♨).

Auto

2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (—) i (+). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

− +

3. Naciśnij przycisk ◇.

+30s

**Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

## USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

| Symbol / potrawa | Porcja | Czas oczekiwania | Zalecenia |
|---|---|---|---|
| 1. Gotowe danie (schłodzone) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron). |
| 2. Gotowe danie (zamrożone) | 300-350 g<br>400-450 g | 4 min. | Upewnij się, że pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Zdejmij folię. Mrożone danie umieść na środku kuchenki.<br>Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron). |
| 3. Zupy/sosy (schłodzone) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub do ceramicznej miski. Przykryj naczynie w czasie gotowania i oczekiwania. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. |
| 4. Napoje kawa, mleko, herbata lub woda (o temperaturze pokojowej) | 150 ml<br>(1 filiżanka)<br>250 ml<br>(1 kubek) | 1-2 min. | Wlej napój do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku tacy obrotowej.<br>Podgrzewaj bez przykrycia.<br>Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.<br>Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów). |

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Funkcja automatycznego gotowania ma trzy fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (—) i (+).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

**1.** Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Automatyczne gotowanie** () odpowiednią liczbę razy.

Auto

**2.** Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (—) i (+). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

– +

**3.** Naciśnij przycisk ◇.

+30s

**Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

## USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

| Symbol / potrawa | Porcja | Czas oczekiwania | Zalecenia |
|---|---|---|---|
| 1. **Mrożone danie z makaronu**(zamrożone) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni. |
| 2. **Mrożone minizapiekanki/ minipizze** (zamrożone) | 150 g<br>(4-6 kawałki)<br>250 g<br>(7-9 kawałki) | - | Rozłóż minizapiekanki lub minipizze równomiernie na ruszcie. |
| 3. **Mrożone danie z makaronu**(zamrożone) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Umieść mrożone danie rybne w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem. |

POLSKI

POLSKI

## KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i chleba bądź ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

**1.** Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Szybkie rozmrażanie** (⁂) odpowiednią liczbę razy. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

Power

**2.** Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (—) i (+).
Maksymalna wartość ustawienia to 1 500 g.

– +

**3.** Naciśnij przycisk ◇.

+30s

**Efekt:**

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk ◇, aby zakończyć rozmrażanie.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie / podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie / Podgrzewanie” (s. 10).

## USTAWIENIA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego szybkiego rozmrażania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu i stosowne zalecenia.
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

| Symbol / potrawa | Wielkość porcji | Czas oczekiwania | Zalecenia |
|---|---|---|---|
| 1. Mięso | 200-1500 g | 20-60 min. | Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. |
| 2. Drób | 200-1500 g | 20-60 min. | Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka. |
| 3. Ryby | 200-1500 g | 20-50 min. | Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych. |
| 4. Chleb/ ciasto | 125-625 g | 5-20 min. | Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową. |

Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie (Manual Defrosting) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 23.

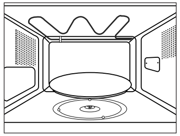
## WYBÓR POŁOŻENIA ELEMENTU GRZEJNEGO

Element grzejny jest używany do grillowania. Lista zawiera tylko jedną pozycję. Należy poinformować klientów, gdzie umieścić ten element w pozycji pionowej.

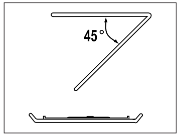
- Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania w trybie mikrofale + grill

Położenie elementu grzejnego należy zmieniać wyłącznie po jego ostygnięciu. Umieszczając go w położeniu pionowym, nie należy używać nadmiernej siły.

| Aby ustawić element grzejny w... | Wykonaj następujące czynności... |
| --- | --- |
| Pozycja pozioma (grillowanie lub gotowanie w trybie mikrofale + grill). | • Pociągnij element grzejny do siebie.<br>• Popchnij go do góry, aby ustawić go równolegle z górną ścianką kuchenki. |



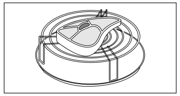
Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.




## WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

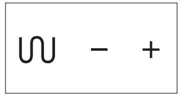


Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 18.

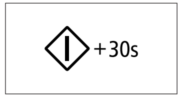
## GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

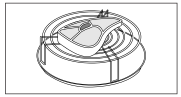
1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** ( ) i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków (—) i (+).



2. Naciśnij przycisk ◇.



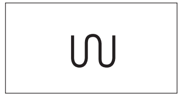

3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.



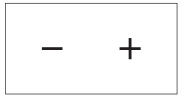
4. Naciśnij przycisk .

**Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje:



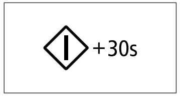



5. Wybierz czas grilowania za pomocą przycisków (—) i (+). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



POLSKI

6. Naciśnij przycisk ◇.




**Efekt:** Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

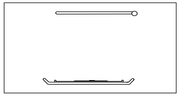
## TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

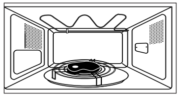
**Należy ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

**Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence** ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

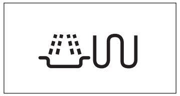
1. Należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej; szczegółowe informacje można znaleźć na stronie 15.



2. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej.
Zamknij drzwiczki.



3. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** ().



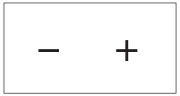
**Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje:

| | (tryb mikrofal i grilla) |
|---|---|
| 600 W | (moc wyjściowa) |

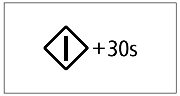
Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **Tryb kombinowany** () do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.

Nie można ustawić temperatury grilla.

4. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



5. Naciśnij przycisk ◇.




**Efekt:** Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

POLSKI

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI PAMIĘCI

Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem.

Możliwe jest zapisanie dwóch ustawień.

Zapisywanie ustawień.

| **1. Aby zaprogramować...** | **Naciśnij przycisk Pamięć ()...** |
|---|---|
| Pierwsze ustawienie | Jednokrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P1) |
| Drugie ustawienie | Dwukrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P2) |

Memory

**2.** Ustaw program gotowania w normalny sposób (w razie potrzeby patrz „Czas gotowania i poziom mocy”).

– +

**3.** Naciśnij przycisk .

**Efekt:** Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.

+30s

Korzystanie z ustawień.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

| **1. Aby wybrać...** | **Naciśnij przycisk Pamięć ()...** |
|---|---|
| Pierwsze ustawienie | Jednokrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P1) |
| Drugie ustawienie | Dwukrotne naciśnięcie (zostanie wyświetlony napis P2) |

Memory

**2.** Naciśnij przycisk .

**Efekt:** Potrawa zostanie przygotowana w żądany sposób.

+30s

## WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

**1.** Naciśnij jednocześnie przyciski  i .

/ +30s

**Efekt:**

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

OFF

- Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

**2.** Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski  i .

/ +30s

**Efekt:**

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

On

- Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

## BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.
Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

**1.** Naciśnij jednocześnie przyciski  i .

**Efekt:**

- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
- Zostanie wyświetlony symbol „L”.

L

**2.** Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski  i .

**Efekt:** Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

POLSKI

## LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.
Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.
W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

| Przybory kuchenne | Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej | Komentarz |
|---|---|---|
| **Folia aluminiowa** | ✓✗ | Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia. |
| **Teflonowy talerz** | ✓ | Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut. |
| **Wyroby porcelanowe i gliniane** | ✓ | Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych. |
| **Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe** | ✓ | Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów. |
| **Opakowania żywności typu fast food** | | |
| • Kubki i pojemniki z polistyrenu | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu. |
| • Papierowe torby lub gazety | ✗ | Mogą ulec zapłonowi. |
| • Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne | ✗ | Mogą powodować iskrzenie. |
| **Wyroby szklane** | | |
| • Ceramika | ✓ | Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów. |
| • Delikatne wyroby szklane | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania. |
| • Słoiki | ✓ | Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania. |
| **Wyroby metalowe** | | |
| • Naczynia | ✗ | Mogą spowodować iskrzenie lub pożar. |
| • Zamknięcia toreb do zamrażania | ✗ | |
| **Wyroby papierowe** | | |
| • Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny | ✓ | Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci. |
| • Papier makulaturowy | ✗ | Mogą powodować iskrzenie. |
| **Wyroby plastikowe** | | |
| • Pojemniki | ✓ | Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy. |
| • Folia kuchenna | ✓ | Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para. |
| • Torby do zamrażania | ✓✗ | Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem. |
| **Papier woskowany lub tłuszczoodporny** | ✓ | Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu. |

✓ **: Zalecane**
✓✗ **: Używać ostrożnie**
✗ **: Niebezpieczne**

# ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

## MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

## GOTOWANIE

**Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:**
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

**Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:**
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

**Przykrywanie w czasie gotowania**
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

**Czas oczekiwania po ugotowaniu**
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

### Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

| Potrawa | Porcja | Zasilanie | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Szpinak | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Brokuły | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Groszek | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Zielona fasolka | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/kukurydza) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Mieszanka warzyw (dania chińskie) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |

POLSKI

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Użyj dużej szklanej miski z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

**Makaron:** Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

| Potrawa | Porcja | Zasilanie | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Biały ryż (parboiled) | 250 g | 800 W | 16-17 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Brązowy ryż (parboiled) | 250 g | 800 W | 21-22 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Ryż mieszany (tyż i dziki ryż) | 250 g | 800 W | 17-18 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Mieszanka zbóż (ryż i zboża) | 250 g | 800 W | 18-19 | 5 | Dodaj 400 ml zimnej wody. |
| Makaron | 250 g | 800 W | 11-12 | 5 | Dodaj 1000 ml gorącej wody. |

## Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

**Wskazówka:** Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

| Potrawa | Porcja | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|
| Brokuły | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. |
| Brukselki | 250 g | 5½-6½ | 3 | Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody. |
| Marchew | 250 g | 4½-5 | 3 | Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. |
| Kalafior | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka. |
| Cukinie | 250 g | 3½-4 | 3 | Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. |
| Bakłażany | 250 g | 3½-4 | 3 | Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. |
| Por | 250 g | 4½-5 | 3 | Potnij pory na grube plastry. |
| Pieczarki | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki.<br>Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. |
| Cebula | 250 g | 5½-6 | 3 | Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. |
| Papryka | 250 g | 4½-5 | 3 | Potnij paprykę na małe plasterki. |
| Ziemniaki | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. |
| Rzepa | 250 g | 5-5½ | 3 | Potnij rzepę w małą kostkę. |

## PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

### Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

### Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

### Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

## PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

## PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

**JEDZENIE DLA DZIECI:** Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
**MLEKO DLA DZIECI:** Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.
**UWAGA:** Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

## Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Porcja | Zasilanie | Czas | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso) | 190 g | 600 W | 30 sek. | 2-3 | Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. |
| Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce) | 190 g | 600 W | 20 sek. | 2-3 | Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. |
| Mleko dla dzieci | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s.<br>50 s. do 1 min. | 2-3 | Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę. |

## Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Porcja | Zasilanie | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Napoje (kawa, herbata i woda) | 150 ml (1 filiżanka)<br>250 ml (1 kubek) | 800 W | 1-1½<br>1½ -2 | 1-2 | Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia.<br>Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej.<br>Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. |
| Zupa (schłodzona) | 250 g | 800 W | 3-3½ | 2-3 | Wlej do głębokiego talerza ceramicznego.<br>Przykryj plastikową pokrywką.<br>Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. |
| Potrawa duszona (schłodzona) | 350 g | 600 W | 5½ -6½ | 2-3 | Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym.<br>Przykryj plastikową pokrywką.<br>Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. |
| Pasta w sosie (schłodzona) | 350 g | 600 W | 4½ -5½ | 3 | Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj. |
| Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. |
| Danie na talerzu (schłodzone) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym.<br>Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. |

## RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.
Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.
Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.
Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

**Wskazówka:** Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20°C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

| Potrawa | Porcja | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|
| **Mięso** | | | | |
| Mielona wołowina | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym.<br>Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej.<br>Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Steki wieprzowe | 250 g | 7½-8½ | | |
| **Drób** | | | | |
| Kawałki kurczaka | 500 g<br>(2 szt.) | 14½-15½ | 15-40 | Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Cały kurczak | 900 g | 28-30 | | |
| **Ryby** | | | | |
| Filety rybne | 250 g<br>(2 szt.)<br>400 g<br>(4 szt.) | 6-7<br>12-13 | 5-15 | Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego.<br>Cieńsze końce podłóż pod grubsze części.<br>Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej.<br>Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| **Owoce** | | | | |
| Jagody | 250 g | 6-7 | 5-10 | Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). |
| **Pieczywo** | | | | |
| Bułki<br>(każda ok. 50 g) | 2 szt.<br>4 szt. | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej.<br>Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Tosty/kanapki | 250 g | 4½-5 | | |
| Chleb mieszany<br>(mąka pszenna i żytnia) | 500 g | 8-10 | | |

POLSKI

## GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

**Przybory kuchenne używane podczas grillowania:**
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

**Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:**
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

**Ważna uwaga:**
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

## MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

**Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill**
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

**Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:**
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

**Ważna uwaga:**
Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

## Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Świeża żywność | Porcja | Zasilanie | 1. strona — czas (min.) | 2. strona — czas (min.) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Bułki (każda ok. 50 g) | 2 szt.<br>4 szt. | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>1-1½<br>2-2½ | Tylko grill<br>1-2<br>1-2 | Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie.<br>Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami.<br>Odstaw na 2-5 minuty. |
| Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki) | 250-300 g (2 szt.) | 450 W + grill | 8-9 | - | Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty. |
| Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki) | 400 g | 450 W + grill | 13-14 | - | Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie.<br>Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty. |
| Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne) | 400 g | Mikrofale + grill | 600 W + grill<br>14-15 | Tylko grill<br>2-3 | Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego.<br>Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.<br>Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty. |
| Kawałki kurczaka | 250 g | 450 W + grill | 5-5½ | 3-3½ | Umieść kawałki kurczaka na podstawie.<br>Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu. |
| Frytki z piekarnika | 250 g | 450 W + grill | 9-11 | 4-5 | Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy. |

POLSKI

## Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Świeża żywność | Porcja | Zasilanie | 1. strona — czas (min.) | 2. strona — czas (min.) | Instrukcje |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty | 4 szt. (każdy ok. 25 g) | Tylko grill | 4-5 | 4½-5½ | Ułóż tosty obok siebie na ruszcie. |
| Bułki (upieczone) | 2-4 sztuki | Tylko grill | 2-3 | 2-3 | Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg. |
| Pomidory z grilla | <br>200 g (2 szt.)<br>400 g (4 szt.) | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>4½-5½<br>7-8 | Tylko grill<br>2-3 | Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie. |
| Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera) | 2 szt. (300 g) | 450 W + grill | 3½-4 | - | Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty. |
| Pieczone ziemniaki | 250 g<br>500 g | 600 W + grill | 4½-5½<br>8-9 | - | Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie. |
| Kawałki kurczaka | 450-500 g (2 szt.) | 300 W + grill | 10-12 | 12-13 | Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty. |
| Kotlety z baraniny/ steki wołowe (średnie) | 400 g (4 szt.) | Tylko grill | 12-15 | 9-12 | Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty. |
| Steki wieprzowe | 250 g (2 szt.) | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>7-8 | Tylko grill<br>6-7 | Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty. |
| Pieczone jabłka | 1 jabłko (ok. 200 g)<br>2 jabłka (ok. 400 g) | 300 W + grill | 4-4½<br>6-7 | - | Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. |

POLSKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

## CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

☛ Uszczelki powinny być ZAWSZE czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

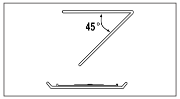
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

**NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

**Wnękę kuchenki należy wyczyścić** za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



## PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
**Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

***Poland***

***Prawidłowe usuwanie produktu***
***(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)***

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

## PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

| Model | GE86V |
|---|---|
| **Źródło zasilania** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Pobór mocy**<br>Mikrofale<br>Grill<br>Tryb kombinowany | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| **Moc wyjściowa** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Częstotliwość robocza** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Sposób chłodzenia** | Wentylator elektryczny |
| **Wymiary (szer. x wys. x głęb.)**<br>Obudowa<br>Wnętrze kuchenki | <br>489 x 275 x 392 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| **Objętość** | 23 litry |
| **Waga**<br>Netto | <br>ok. 13 kg |

POLSKI

# Energia

| Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG | GE86V |
|---|---|
| Znamionowy pobór mocy | 1.15 kW |
| Sprawność | 57.1 % |
| Stopień równomierności pieczenia | 3.3 |
| | |
| Norma : EN 60705 | |

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

| KRAJ | TELEFON | STRONA INTERNETOWA |
|---|---|---|
| ALBANIA | 42 27 5755 | www.samsung.com |
| BOSNIA | 05 133 1999 | |
| BULGARIA | 07001 33 11 | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG(726-7864) | |
| KOSOVO | +381 0113216899 | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801 1SAMSUNG(172678)<br>022-607-93-33 | |
| RUMANIA | 08010 SAMSUNG (08010 726 7864)<br>only from landline,<br>local network Romtelecom<br>- local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile,<br>normal tariff | |
| SERBIA | 0700 Samsung (0700 726 7864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG(726-7864) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | |
| ESTONIA | 800-7267 | |

**Kod produktu: DE68-03933B**

GE86V

# Mikrohullámú sütő

## Használati utasítás és főzési útmutató

100% Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
Kérjük, regisztrálja termékét a
www.samsung.com/register honlapon.

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használják.

MAGYAR

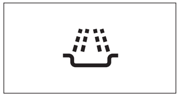
## TARTALOM

Gyorskalauz .......... 2
Sütő .......... 3
Kezelőpanel .......... 4
Tartozékok .......... 4
A használati útmutató használata .......... 5
Fontos biztonsági tudnivalók .......... 5
Jelmagyarázat .......... 5
Óvintézkedések a lehetséges túlzott mikrohullámúenergia-kisugárzás ellen .. 5
Fontos biztonsági előírások .......... 6
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése .......... 9
Az idő beállítása .......... 9
Teendők kétség vagy probléma esetén .......... 10
Főzés/Melegítés .......... 10
Teljesítményszintek .......... 11
Az elkészítési idő beállítása .......... 11
A főzés leállítása .......... 11
az energiatakarékos üzemmód beállítása .......... 11
Az automatikus melegítés funkció használata .......... 12
Az automatikus melegítés beállításai .......... 12
Az automatikus főzési funkció használata .......... 13
Az automatikus főzés beállításai .......... 13
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata .......... 14
Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai .......... 14
A fűtőelem helyzetének megválasztása .......... 15
A tartozékok kiválasztása .......... 15
Grillezés .......... 15
Mikrohullám és grill kombinációja .......... 16
A memória funkció használata .......... 17
A hangjelzés kikapcsolása .......... 17
A mikrohullámú sütő biztonsági zára .......... 17
A mikrohullámú sütőben használható edények .......... 18
Sütési útmutató .......... 19
A mikrohullámú sütő tisztítása .......... 26
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása .......... 27
Műszaki adatok .......... 27

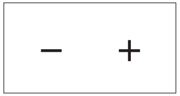
## GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne.

**1.** Tegye be az ételt a sütőbe.
Válassza ki a teljesítményszintet a gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

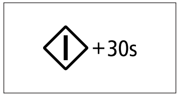


**2.** A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.



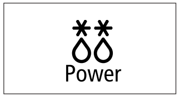
**3.** Nyomja meg a gombot.

**Eredmény:** A főzés megkezdődik. A sütő négyszer sípol a főzés befejezésekor.

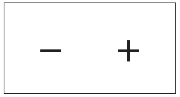



Ha ételt szeretne felolvasztani az automatikus gyorskiolvasztás funkció segítségével:

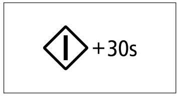
**1.** Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
A **Gyorskiolvasztás** gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki az étel típusát.




**2.** A (—) és (+) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.

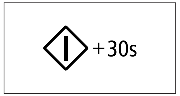


**3.** Nyomja meg a () gombot.



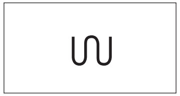

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.

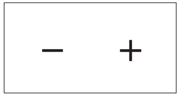


Ha grillezni szeretne.

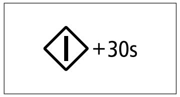
**1.** Nyomja meg a ⩊ gombot.



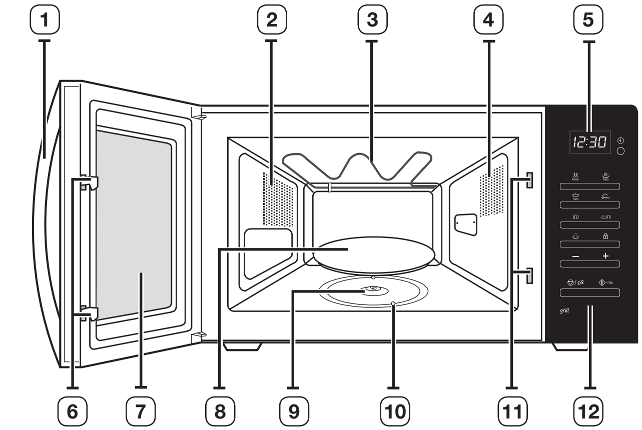
**2.** A (−) és (+) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.



**3.** Nyomja meg a ◇ gombot.




## SÜTŐ




**1.** AJTÓFOGANTYÚ

**2.** SZELLŐZŐNYÍLÁSOK

**3.** GRILL

**4.** VILÁGÍTÁS

**5.** KIJELZŐ

**6.** AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI

**7.** AJTÓ

**8.** FORGÓTÁNYÉR

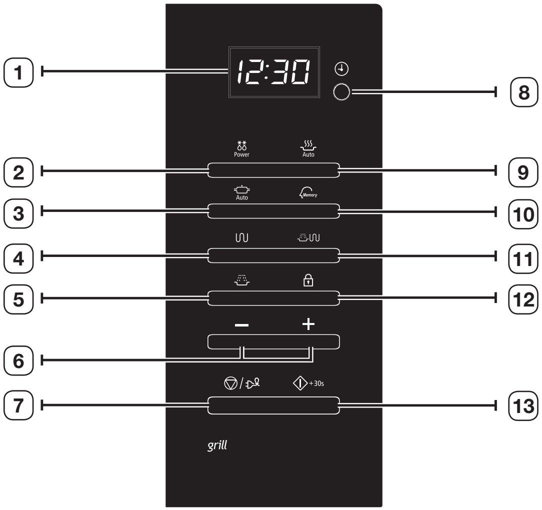
**9.** ÖSSZEKÖTŐELEM

**10.** GÖRGŐS GYŰRŰ

**11.** A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI

**12.** KEZELŐPANEL

## KEZELŐPANEL



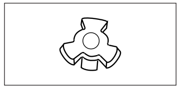

1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
3. AUTOMATIKUS PROGRAMVÁLASZTÁS
4. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
5. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNYSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA
6. FEL (+) / LE (—) GOMB (elkészítési idő, tömeg és adag beállításához)
7. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB
8. ÓRABEÁLLÍTÁS
9. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
10. MEMÓRIA GOMB
11. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
12. A GYERMEKZÁR KIVÁLASZTÁSA
13. START GOMB

## TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

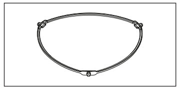
1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.

   **Rendeltetés:** Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



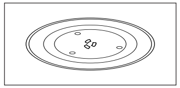
2. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

   **Rendeltetés:** A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



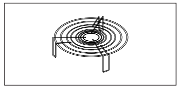
3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

   **Rendeltetés:** A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. **Fémrács**, amely a forgótányérra helyezhető.

   **Rendeltetés:** A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



## A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági óvintézkedések
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

**FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**
**OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.**
**A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:**

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

## JELMAGYARÁZAT

| | |
|---|---|
| VIGYÁZAT | Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat. |
| FIGYELEM | Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat. |

| | |
|---|---|
| Vigyázat, tűzveszély | Vigyázat; forró felület |
| Vigyázat, áramütés-veszély | Vigyázat, robbanásveszély |
| NE kísérelje meg. | Pontosan kövesse az utasításokat. |
| NE szerelje szét. | Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból. |
| NE érintse meg. | Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen. |
| Segítségért forduljon a szervizközponthoz. | Megjegyzés |
| Fontos | |

## ÓVINTÉZKEDÉSEK A LEHETSÉGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN.

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.
(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse azt addig, amíg azt meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) ajtótömítések és tömítőfelületek

MAGYAR

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.
A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

MAGYAR

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

| VIGYÁZAT | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A mikrohullámú sütőt csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. (Csak a szabadonálló modellek esetén.) | ✔ | ✔ | | |
| A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével. | ✔ | ✔ | | |
| Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre. | ✔ | ✔ | | |
| Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére. | ✔ | ✔ | | |
| Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe. (Csak a szabadonálló modellek esetén.) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 év alatti gyerekek nem használhatják a sütőt felügyelet nélkül. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VIGYÁZAT:** Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VIGYÁZAT:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VIGYÁZAT:** Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| **VIGYÁZAT:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak. | ✔ | | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a készülék közelében. | ✔ | | ✔ | |
| **VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.<br>Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:<br>• Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.<br>• Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.<br>• Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **VIGYÁZAT:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt; | | | ✔ | |
| A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet, és elmagyarázza neki az eszköz használatát. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan). | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

MAGYAR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen. Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.) | | ✓ | ✓ | |
| Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé. (Csak a beépíthető modell esetén) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

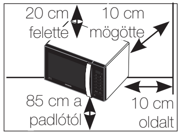
## FIGYELEM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikrázás következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg. | ✓ | | ✓ | |
| A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében; | ✓ | | ✓ | ✓ |
| A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani; | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol. | ✓ | ✓ | | |
| Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat; Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb. | | | ✓ | ✓ |
| A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűlik. | ✓ | | ✓ | |
| Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből. | | | ✓ | |
| Ne érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt. | | | ✓ | |
| A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében. | | | ✓ | |
| Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz. | | | ✓ | |
| Ne kapcsolja be az üres sütőt. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki. | ✓ | | | ✓ |
| Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. | ✓ | | | ✓ |
| A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése" című részt) | ✓ | | ✓ | |
| Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba. | ✓ | ✓ | ✓ | |

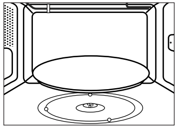
## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.




2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
   Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
   Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.



3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

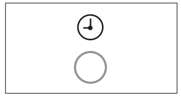
## AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat.
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

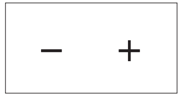
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Hálózati feszültségkimaradást követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

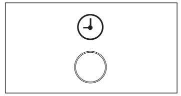
| 1. **Az idő kijelzése...** | **Nyomja meg a ⏲ gombot...** |
|---|---|
| 24 órás formátumban | Egyszer |
| 12 órás formátumban | Kétszer |



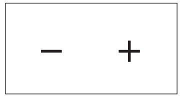
2. Az óra beállításához nyomja meg a (–) és a (+) gombot.



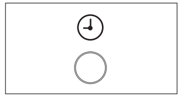
3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. A perc beállításához nyomja meg a (–) és a (+) gombot.



5. Nyomja meg a ⏲ gombot.



## TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

**Normális jelenség.**

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

**A sütő nem reagál a ⟐ gomb megnyomására.**

- Az ajtó teljesen zárva van?

**Az étel egyáltalán nem főtt meg.**

- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ⟐ gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

**Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.**

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

**A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).**

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

**A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.**

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől, valamint az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi márkaképviselettel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

## FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a gombot.

   **Eredmény:** Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés. A gomb ismételt megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.

2. A (−) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.

   − +

3. Nyomja meg a ⟐ gombot.

   ⟐ +30s

   **Eredmény:** A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
   1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

**Ne** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (800 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

## TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

| Teljesítményszint | Kimenet | |
|---|---|---|
| | MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ | GRILL |
| MAGAS | 800 W | - |
| KÖZEPESEN MAGAS | 600 W | - |
| KÖZEPES | 450 W | - |
| KÖZEPESEN ALACSONY | 300 W | - |
| KIOLVASZTÁS | 180 W | - |
| ALACSONY/MELEGEN TARTÁS | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| I. KOMBINÁLT | 600 W | 1100 W |
| II. KOMBINÁLT | 450 W | 1100 W |
| III. KOMBINÁLT | 300 W | 1100 W |

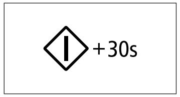
Magasabb teljeseítménnyszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.

Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

## AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

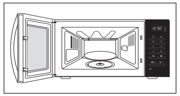
Az elkészítési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

A **+30s** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.




## A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

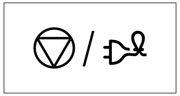
A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz;
   Nyissa ki az ajtót.

   **Eredmény:** A főzés leáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a gombot.

2. Teljes leállítás;
   Nyomja meg a gombot.

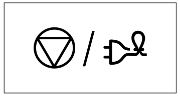
   **Eredmény:** A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop** () gombot.

Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Stop** () gombot.

## AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

- A sütő 5 perc után automatikusan energiatakarékos üzemmódba lép, ha nem használják. Energiatakarékos módban a kijelző nem mutat semmit, és a sütő nem használható.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a „0” felirat. A sütő készen áll a használatra.
- Ha be szeretné kapcsolni az energiatakarékos üzemmódot, nyomja meg az **Energiatakarékos** () gombot.



## AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adagok számának beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Válassza ki a melegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus melegítés** ( ) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

Auto

2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (—) és a (+) gombot. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)

– +

3. Nyomja meg a ◇ gombot.

+30s

**Eredmény:** A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

## AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS BEÁLLÍTÁSAI

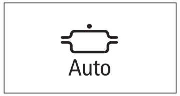
Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

| Kód/Étel | Adag | Pihentetés | Javaslatok |
|---|---|---|---|
| **1. Készétel** (mélyhűtött) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 perc | Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). |
| **2. Készétel** (fagyasztott) | 300-350 g<br>400-450 g | 4 perc | Vegye elő a fagyasztott készételt, és ellenőrizze, hogy alkalmas-e mikrohullámú sütőben való melegítésre. Szúrja át a készételt takaró fóliát. Helyezze a készételt középre.<br>Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló fagyasztott ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). |
| **3. Leves/mártás** (mélyhűtött) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3 perc | A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg. |
| **4. Italok** kávé, tej, tea, víz (szobahőmérsékletű) | 150 ml<br>(1 csésze)<br>250 ml<br>(1 bögre) | 1–2 perc | Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére.<br>Fedő nélkül melegítse.<br>A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.<br>A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat). |

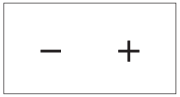
## AZ AUTOMATIKUS FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az Automatikus főzési funkció három előre programozott elkészítési idővel rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számának beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát az **Automatikus főzés** (⌂) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

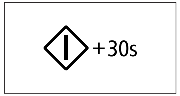



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (—) és a (+) gombot. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)




3. Nyomja meg a ◇ gombot.

   **Eredmény:** A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.




Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

## AZ AUTOMATIKUS FŐZÉS BEÁLLÍTÁSAI

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

| Kód/Étel | Adag | Pihentetés | Javaslatok |
|---|---|---|---|
| 1. **Fagyasztott csőben sült tészta** (fagyasztott) | 200 g<br>400 g | 2–3 perc | Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas. |
| 2. **Fagyasztott minilepény/ minipizza** (fagyasztott) | 150 g<br>(4-6 db)<br>250 g<br>(7-9 db) | - | A fagyasztott minilepényt vagy minipizzát egyenletesen helyezze el a fémrácson. |
| 3. **Fagyasztott csőben sült hal** (fagyasztott) | 200 g<br>400 g | 2–3 perc | Tegye a fagyott, csőben sült halat megfelelő méretű pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program használható fagyasztott zöldségekkel megrakott és szósszal leöntött halfilé-késztermékekhez. |

## AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. A **Gyorskiolvasztás** gombot egyszer vagy többször megnyomva határozza meg az étel típusát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)

Power

2. A (–) és (+) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.
Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.

– +

3. Nyomja meg a gombot.

+30s

**Eredmény:**

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a gombot.

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 10. oldalon.

## AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat tartalmaz.
A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

| Kód/Étel | Adag | Pihentetés | Javaslatok |
|---|---|---|---|
| 1. Hús | 200-1 500 g | 20–60 perc | A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. |
| 2. Baromfi | 200-1 500 g | 20–60 perc | Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható. |
| 3. Hal | 200-1 500 g | 20–50 perc | Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható. |
| 4. Kenyér/ sütemény | 125-625 g | 5–20 perc | Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. |

Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkel kapcsolatos további részletek a 23. oldalon találhatók.

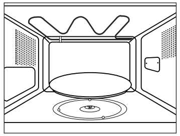
## A FŰTŐELEM HELYZETÉNEK MEGVÁLASZTÁSA

A fűtőelem grillezéshez használatos. Csak egy pozíció szerepel a listán. Tudatnunk kell vásárlóinkkal, hogy mikor kell függőleges pozícióba állítani.

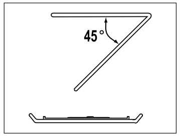
- Vízszintes pozíció grillezéshez vagy kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz

A fűtőelem helyzetét csak hideg állapotban változtassa meg. Függőleges helyzetbe állításkor ne fejtsen ki túl nagy erőt.

| A fűtőelem alábbi helyzetbe állításához... | Művelet |
|---|---|
| Vízszintes pozíció (grillezéshez és kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz). | • A fűtőelemet húzza maga felé.<br>• Tolja felfelé, míg a sütő tetejével párhuzamosan nem áll. |



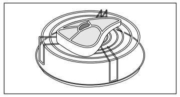
Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.




## A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőben is használható. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

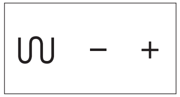


A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 18. oldalon.

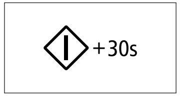
## GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

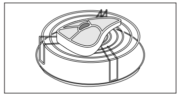
**1.** Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** (ꟷ) gomb lenyomásával, és állítsa be az előmelegítési időt a (—) és (+) gombbal.



**2.** Nyomja meg a ◇ gombot.

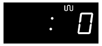


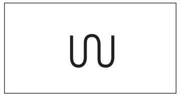

**3.** Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be a berendezés ajtaját.



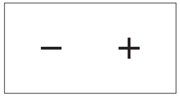
**4.** Nyomja meg a grill gombot.

**Eredmény:** A kijelzőn a következők láthatók:



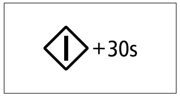



**5.** A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt. A maximális grillezési idő 60 perc.



MAGYAR

6. Nyomja meg a ⟐ gombot.




**Eredmény:** A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol. A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.

A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

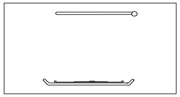
## MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

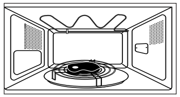
**MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

**MINDIG** hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

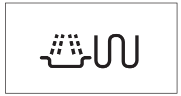
1. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. A további részleteket lásd a 15. oldalon.



2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
   Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra.
   Csukja be a berendezés ajtaját.



3. Nyomja meg a **Kombinált** (⩫) gombot.



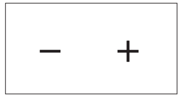
**Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

| | |
|---|---|
| ⩫ | (mikrohullámú és grill üzemmód) |
| 600 W | (kimenő teljesítmény) |

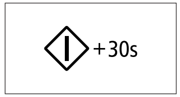
Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez nyomja meg többször a **Kombinált** (⩫) gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt teljesítményszint.

A grillezés hőmérséklete nem állítható.

4. A (−) és (+) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt. A maximális grillezési idő 60 perc.




5. Nyomja meg a ⟐ gombot.




**Eredmény:** A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

# A MEMÓRIA FUNKCIÓ HASZNÁLATA

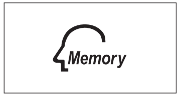
Ha gyakran főz vagy melegít ugyanolyan típusú ételt, tárolhatja az elkészítési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában, így azokat nem kell minden egyes alkalommal újra beállítania.

Egyszerre két különböző beállítást tud tárolni.

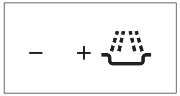
A beállítás tárolása.

**1. Programozás:** **Nyomja meg a Tárolás (Memory) gombot...**

| | |
|---|---|
| Első beállítás | Egyszer (Kijelzés: P1) |
| Második beállítás | Kétszer (Kijelzés: P2) |

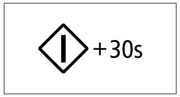



**2.** Állítsa be a főzőprogramot (az elkészítési időt és teljesítményszintet) a szokásos módon.




**3.** Nyomja meg a ◇ gombot.

**Eredmény:** Ezzel beállításait a sütő memóriája tárolta.

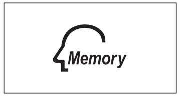



A beállítások használata.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

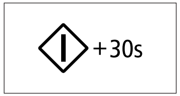
**1. Kiválasztás:** **Nyomja meg a Tárolás (Memory) gombot...**

| | |
|---|---|
| Első beállítás | Egyszer (Kijelzés: P1) |
| Második beállítás | Kétszer (Kijelzés: P2) |




**2.** Nyomja meg a ◇ gombot.

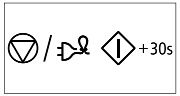
**Eredmény:** Az étel a kívánt módon elkészült.




# A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

**1.** Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.

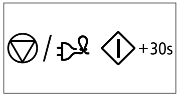



**Eredmény:**
- A következő jelenik meg a kijelzőn:

  OFF

- A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.

**2.** A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a ▽ és a ◇ gombokat.




**Eredmény:**
- A következő jelenik meg a kijelzőn:

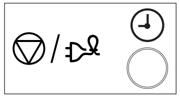
  On

- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

# A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.
A sütő bármikor lezárható.

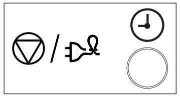
**1.** Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.



**Eredmény:**
- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzőn megjelenik az „L" jelzés.

  L

**2.** A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.



**Eredmény:** A sütő rendeltetésszerűen használható.

MAGYAR

MAGYAR

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.
Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|---|---|---|
| **Alufólia** | ✓✗ | Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ. |
| **Pirítótányér** | ✓ | 8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad. |
| **Porcelán és agyagedény** | ✓ | A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés. |
| **Eldobható poliészter ételdobozok** | ✓ | Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják. |
| **Gyorsételek csomagolása** | | |
| • Polisztirol poharak, tartók | ✓ | Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. |
| • Papírzacskók vagy újságpapír | ✗ | Tüzet foghat. |
| • Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek | ✗ | Ívkisülést okozhat. |
| **Üvegedény** | | |
| • Főző- és tálalóedény egyben | ✓ | Használható, ha nincs rajta fém díszítés. |
| • Finomüveg edények | ✓ | Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor. |
| • Befőttesüvegek | ✓ | A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható. |
| **Fém** | | |
| • Edények | ✗ | Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet. |
| • Fagyasztózacskó zárószalagja | ✗ | |
| **Papír** | | |
| • Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörlő | ✓ | Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható. |
| • Újrahasznosított papír | ✗ | Ívkisülést okozhat. |
| **Műanyag** | | |
| • Tárolódobozok | ✓ | Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos. |
| • Tapadófólia | ✓ | A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel. |
| • Fagyasztózacskók | ✓✗ | Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg. |
| **Zsírpapír** | ✓ | A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható. |

✓ **: Ajánlott**

✓✗ **: Körültekintően használja**

✗ **: Nem biztonságos**

## SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

### MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

### FŐZÉS

**Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:**
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

**Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:**
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

**Az étel lefedése főzéskor**
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

**Pihentetési idők**
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

**Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez**

Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Spenót | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Brokkoli | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| Borsó | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Zöldbab | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/kukorica) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség (wok típusú) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |

MAGYAR

## Főzési útmutató rizshez és tésztához

**Rizs:** Nagyméretű, fedeles tűzálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

**Tészta:** Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Fehér rizs (előfőzött) | 250 g | 800 W | 16-17 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Barna rizs (előfőzött) | 250 g | 800 W | 21-22 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Vegyes rizs (étkezési+vadrizs) | 250 g | 800 W | 17-18 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Vegyes gabonafélék (rizs + gabona) | 250 g | 800 W | 18-19 | 5 | Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. |
| Tészta | 250 g | 800 W | 11-12 | 5 | Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. |

## Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
3 percig lefedve hagyja állni.

**Tipp:** A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

| Étel | Adag | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|
| Brokkoli | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. |
| Kelbimbó | 250 g | 5½-6½ | 3 | Adjon hozzá 60–75 ml (5–6 ek.) vizet. |
| Sárgarépa | 250 g | 4½-5 | 3 | A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. |
| Karfiol | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. |
| Cukkini | 250 g | 3½-4 | 3 | A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. |
| Padlizsán | 250 g | 3½-4 | 3 | A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. |
| Póréhagyma | 250 g | 4½-5 | 3 | A póréhagymát vágja vastag szeletekre. |
| Gomba | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát.<br>Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. |
| Hagyma | 250 g | 5½-6 | 3 | A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. |
| Paprika | 250 g | 4½-5 | 3 | A paprikát vágja kis szeletekre. |
| Burgonya | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. |
| Karalábé | 250 g | 5-5½ | 3 | A karalábét vágja kis kockákra. |

## MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 – +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 – +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

**Elrendezés és lefedés**

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

**Teljesítményszintek és keverés**

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

**Melegítési és pihentetési idők**

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2–4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

## FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

## BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

**BÉBIÉTEL:** Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.
**ANYATEJ:** A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.
**MEGJEGYZÉS:** A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.
Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

## Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Bébiétel (zöldségek + hús) | 190 g | 600 W | 30 mp. | 2-3 | Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs) | 190 g | 600 W | 20 mp. | 2-3 | Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Anyatej | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 mp.<br>50 mp és 1 perc között | 2-3 | Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |

## Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Italok (kávé, tea, víz) | 150 ml (1 csésze)<br>250 ml (1 bögre) | 800 W | 1-1½<br>1½ -2 | 1-2 | Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse.<br>Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére.<br>A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. |
| Leves (mélyhűtött) | 250 g | 800 W | 3-3½ | 2-3 | Töltse ki kerámia mélytányérba.<br>Fedje le műanyag fedővel.<br>Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. |
| Ragu (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5½ -6½ | 2-3 | A ragut szedje ki kerámia mélytányérba.<br>Fedje le műanyag fedővel.<br>Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. |
| Tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 4½ -5½ | 3 | A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg. |
| Töltött tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. |
| Vegyes tál (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron.<br>Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával. |

## KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni.
A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

**Tipp:** A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

| Étel | Adag | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|
| **Hús** | | | | |
| Darált marhahús | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | A húst helyezze kerámia lapostányérra.<br>A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Sertésszelet | 250 g | 7½-8½ | | |
| **Baromfi** | | | | |
| Csirkedarabok | 500 g<br>(2 db) | 14½-15½ | 15-40 | Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Egész csirke | 900 g | 28-30 | | |
| **Hal** | | | | |
| Halszeletek | 250 g<br>(2 db)<br>400 g<br>(4 db) | 6-7<br><br>12-13 | 5-15 | A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére.<br>Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek.<br>A keskeny végeket borítsa be alufóliával.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| **Gyümölcsök** | | | | |
| Bogyós gyümölcsök | 250 g | 6-7 | 5-10 | A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. |
| **Kenyér** | | | | |
| Zsömle<br>(egyenként körülbelül 50 g) | 2 db<br>4 db | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre.<br>A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg. |
| Pirítós/szendvics | 250 g | 4½-5 | | |
| Bajor kenyér<br>(búza- és rozsliszt) | 500 g | 8-10 | | |

MAGYAR

MAGYAR

## GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

**Edények grillezéshez:**

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

**Grillezhető ételek:**

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

**Fontos megjegyzés:**

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

## MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

**Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények**

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

**Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:**

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

**Fontos megjegyzés:**

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

### Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Friss élelmiszer | Adag | Teljesítmény | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Zsömle (egyenként kb. 50 g) | 2 db<br>4 db | Mikrohullám + grill | 300 W + grill<br>1-1½<br>2-2½ | Csak grill<br>1-2<br>1-2 | A zsömléket körben helyezze a rácsra.<br>A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze.<br>2-5 percig hagyja állni. |
| Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba) | 250-300 g (2 db) | 450 W + grill | 8-9 | - | Két fagyasztott franciakenyeret egymás mellé helyezzen a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni. |
| Csőben sült (zöldség vagy burgonya) | 400 g | 450 W + grill | 13-14 | - | A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra.<br>Sütés után 2-3 percig hagyja állni. |
| Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne) | 400 g | Mikrohullám + grill | 600 W + grill<br>14-15 | Csak grill<br>2-3 | A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba.<br>Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.<br>Sütés után 2-3 percig hagyja állni. |
| Csirkefalatok | 250 g | 450 W + grill | 5-5½ | 3-3½ | A csirkefalatokat helyezze a rácsra.<br>Az első alkalom után fordítsa meg. |
| Sütőben készíthető hasábburgonya | 250 g | 450 W + grill | 9-11 | 4-5 | A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra. |

## Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Friss élelmiszer | Adag | Teljesítmény | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Pirítós szeletek | 4 db (egyenként 25 g) | Csak grill | 4-5 | 4½-5½ | A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra. |
| Zsömle (készre sütött) | 2-4 darab | Csak grill | 2-3 | 2-3 | A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra. |
| Grillezett paradicsom | 200 g (2 db)<br>400 g (4 db) | Mikrohullám + grill | 300 W + grill<br>4½-5½<br>7-8 | Csak grill<br>2-3 | A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra. |
| Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek) | 2 db (300 g) | 450 W + grill | 3½-4 | - | Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni. |
| Sült burgonya | 250 g<br>500 g | 600 W + grill | 4½-5½<br>8-9 | - | A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra. |
| Csirkedarabok | 450-500 g (2 db) | 300 W + grill | 10-12 | 12-13 | A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni. |

| Friss élelmiszer | Adag | Teljesítmény | 1. oldal ideje (perc) | 2. oldal ideje (perc) | Tudnivalók |
|---|---|---|---|---|---|
| Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült) | 400 g (4 db) | Csak grill | 12-15 | 9-12 | A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni. |
| Sertésszelet | 250 g (2 db) | Mikrohullám + grill | 300 W + grill<br>7-8 | Csak grill<br>6-7 | A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni. |
| Sült alma | 1 alma (kb. 200 g)<br>2 alma (kb. 400 g) | 300 W + grill | 4-4½<br>6-7 | - | Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. |

### VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
800 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

### CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3–5 percig, míg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

### KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20–30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

### ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pirexüveg tálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

### MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Pirexüveg tálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½ – 4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

### LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pirexüveg tálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 800 watton 10–12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

### PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).
Használjon megfelelő méretű pirexüveg tálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6-7 percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

### MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2–3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.

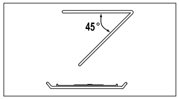
1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradékok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

**NE** öntsön vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

**A** mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45 °-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

☛ **NE** távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
**Oka:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

***Hungary***

***A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)***

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

## MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutató előzetes figyelmeztetés nélkül módosítható.

| **Modell** | **GE86V** |
|---|---|
| **Tápellátás** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Teljesítményfelvétel**<br>Mikrohullám<br>Grill<br>Kombinált mód | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| **Kimeneti teljesítmény** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Üzemi frekvencia** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Hűtési mód** | Hűtőventilátor |
| **Méretek (Sz x H x M)**<br>Kívül<br>Sütőtér | <br>489 × 275 × 392 mm<br>330 × 211 × 324 mm |
| **Űrtartalom** | 23 liter |
| **Súly**<br>Nettó | <br>kb. 13 kg |

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

| ORSZÁG | HÍVJON BENNÜNKET | VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK: |
|---|---|---|
| ALBANIA | 42 27 5755 | www.samsung.com |
| BOSNIA | 05 133 1999 | |
| BULGARIA | 07001 33 11 | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG(726-7864) | |
| KOSOVO | +381 0113216899 | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801 1SAMSUNG(172678)<br>022-607-93-33 | |
| RUMANIA | 08010 SAMSUNG (08010 726 7864)<br>only from landline,<br>local network Romtelecom<br>- local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile,<br>normal tariff | |
| SERBIA | 0700 Samsung (0700 726 7864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG(726-7864) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | |
| ESTONIA | 800-7267 | |

**Kódszám: DE68-03933B**

GE86V

# Mikrovlnná rúra

## Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Planet First 100% Recycled Paper

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

## Predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť', ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích za riadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

SAMSUNG

## OBSAH


Rýchly sprievodca s náhľadom ....................2
Rúra ....................3
Ovládací panel ....................4
Príslušenstvo ....................4
Používanie tejto používateľskej príručky ....................5
Dôležité bezpečnostné informácie ....................5
Legenda symbolov a ikon. ....................5
Zásady predchádzania vystavenia sa pôsobeniu nadmernej intenzite mikrovlnného žiarenia. ....................5
Dôležité bezpečnostné pokyny ....................6
Inštalácia mikrovlnnej rúry ....................9
Nastavenie času ....................9
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov ....................10
Varenie/Prihrievanie ....................10
Úrovne výkonu ....................11
Nastavenie času varenia ....................11
Zastavenie varenia ....................11
nastavenie režimu úspory energie ....................11
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania ....................12
Nastavenia automatického opätovného ohrievania ....................12
Používanie funkcie automatického varenia ....................13
Nastavenia automatického varenia ....................13
Používanie funkcie výkonného automatického rozmrazovania ....................14
Nastavenia výkonného automatického rozmrazovania ....................14
Výber polohy ohrevného prvku ....................15
Výber príslušenstva ....................15
Grilovanie ....................15
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu ....................16
Používanie funkcie pamäte ....................17
Vypínanie signalizácie ....................17
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry ....................17
Sprievodca náčiním na varenie ....................18
Sprievodca varením ....................19
Čistenie mikrovlnnej rúry ....................26
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry ....................27
Technické údaje ....................27


## RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

**1.** Jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.

**2.** Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).

**3.** Stlačte tlačidlo.

**Výsledok:** Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.

**1.** Zmrazené jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power** vyberte typ jedla, ktorý varíte.

**2.** Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte hmotnosť jedla.

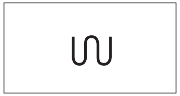
**3.** Stlačte tlačidlo ().

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

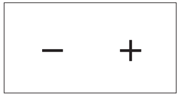
Jedlo nechajte v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

Ak chcete nejaké jedlo grilovať.

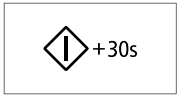
**1.** Stlačte tlačidlo ꟺ.



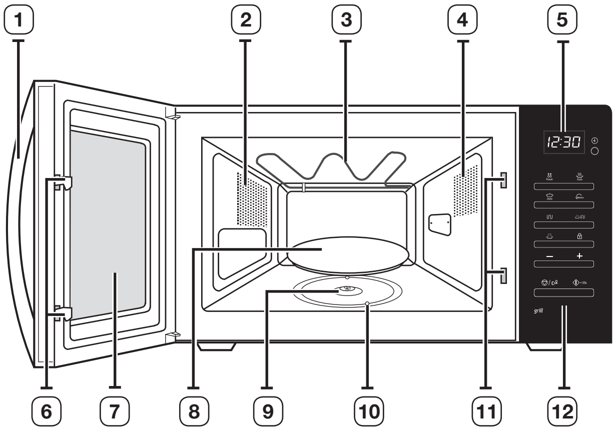
**2.** Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (−) a (+).




**3.** Stlačte tlačidlo ◇.




## RÚRA




**1.** RUKOVÄŤ DVIEROK

**2.** VETRACIE OTVORY

**3.** GRIL

**4.** SVETLO

**5.** DISPLEJ

**6.** ZÁPADKY DVIEROK

**7.** DVIERKA

**8.** TANIER

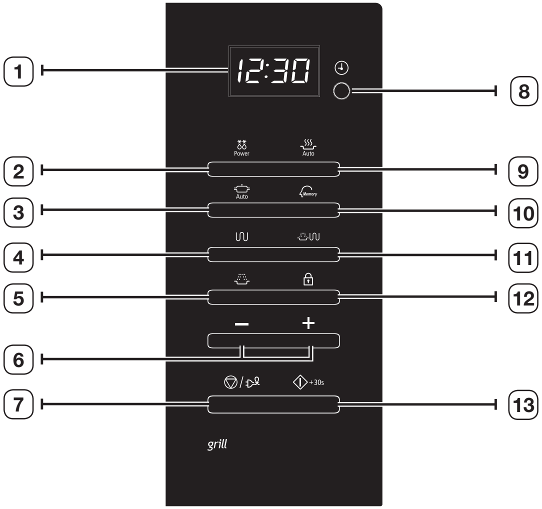
**9.** SPOJOVACIE ZARIADENIE

**10.** VALČEKOVÝ KRÚŽOK

**11.** OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA

**12.** OVLÁDACÍ PANEL

## OVLÁDACÍ PANEL




**1.** DISPLEJ

**2.** TLAČIDLO RÝCHLEHO ROZMRAZOVANIA

**3.** VÝBER AUTOMATICKÉHO VARENIA

**4.** VÝBER REŽIMU GRILOVANIA

**5.** VÝBER REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY/ÚROVNE VÝKONU

**6.** TLAČIDLO NAHOR (+) / NADOL (—) (doba varenia, hmotnosť a veľkosť porcie)

**7.** TLAČIDLO ZASTAVENIE / ÚSPORA ENERGIE

**8.** NASTAVENIE HODÍN

**9.** VÝBER AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

**10.** TLAČIDLO PAMÄTE

**11.** VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU

**12.** VÝBER DETSKEJ ZÁMKY

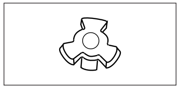
**13.** TLAČIDLO SPUSTENIE

## PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

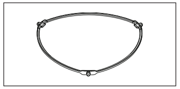
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.

   **Účel:** Spojovacie zariadenie otáča tanier.



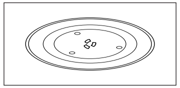
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

   **Účel:** Valčekový krúžok podopiera tanier.



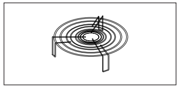
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

   **Účel:** Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.

   **Účel:** Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



SLOVENČINA

## POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.**
**POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.**
**Pred zahájením používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.**

- Toto zariadenie používajte len na cieľový účel podľa popisu v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Je vašou zodpovednosťou, aby ste používali zdravý rozum, opatrnosť a uvážlivosť pri inštalácii, údržbe a prevádzke vášho zariadenia.
- Kedže nasledovné prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, charakteristiky vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od popisu v tejto príručke, pričom nie všetky výstražné značky musia byť relevantné. Ak máte otázky alebo dotazy, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie on-line na adrese www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

## LEGENDA SYMBOLOV A IKON.

| | |
|---|---|
| VAROVANIE | Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**. |
| UPOZORNENIE | Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**. |

| | |
|---|---|
| Varovanie: Riziko požiaru | Varovanie: Horúci povrch |
| Varovanie: Elektrická energia | Varovanie: Výbušný materiál |
| NEPOKÚŠAJTE SA. | Explicitne dodržiavajte pokyny. |
| NEROZOBERAJTE. | Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky. |
| NEDOTÝKAJTE SA. | Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom. |
| Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko. | Poznámka |
| Dôležité | |

## ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIA SA PÔSOBENIU NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA.

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvier (ohnutie)
(2) závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením z nízkonapäťovej sieti napájacích zdrojov, ktorá privádza energiu do budov pre potreby domácností.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

| ⚠ VAROVANIE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Na výkon úprav a opráv na mikrovlnnej rúre je oprávnený len kvalifikovaný personál. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku) | ✓ | ✓ | | |
| Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parové čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozdvojku, predlžovačku ani elektrický transformátor. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania. | ✓ | ✓ | | |
| Na rúru nelievajte ani priamo nesprejujte vodu. | ✓ | ✓ | | |
| Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy). | ✓ | ✓ | | |
| Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek. (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti vo veku menej ako 8 rokov je potrebné v prípade, ak nie sú pod dozorom, držať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí. | ✓ | | ✓ | |
| **VAROVANIE:** Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.<br>V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:<br>• ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,<br>• zakryte ho čistým suchým kusom látky,<br>• nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **VAROVANIE:** Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám. | | | ✓ | |
| Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke. Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne - preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti. (len model s funkciou čistenia) | | ✔ | ✔ | |
| Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť. Kuchynské náčinie špecifikované v príručke k umývaniu možno ponechať v rúre počas čistenia. (len model s funkciou čistenia) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami. (Len vstavaný model) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

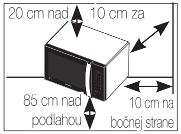
## ⚠ UPOZORNENIE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď.<br>Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.<br>Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia. | ✔ | | ✔ | |
| Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov. | ✔ | ✔ | | |
| Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď. | | | ✔ | ✔ |
| Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne. | ✔ | | ✔ | |
| Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu. | | | ✔ | |
| Nedotýkajte sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí. | | | ✔ | |
| V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu. | | | ✔ | |
| Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para. | | | ✔ | |
| Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia. | ✔ | | | ✔ |
| NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. | ✔ | | | ✔ |
| Nainštalujte rúru v súlade s postupmi uvedenými v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry) | ✔ | | ✔ | |
| Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor. | ✔ | ✔ | ✔ | |

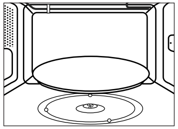
## INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.




2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
   Nainštalujte valčekový krúžok a tanier.
   Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.



3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

## NASTAVENIE ČASU

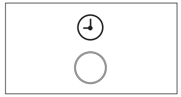
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

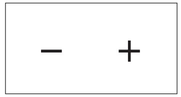
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

1.

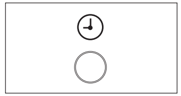
| Aby ste zobrazili čas v... | Potom stlačte tlačidlo ⏲... |
|---|---|
| 24-hodinovom zobrazovaní | Raz |
| 12-hodinovom zobrazovaní | Dva razy |



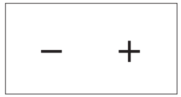
2. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili hodiny.



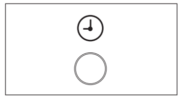

3. Stlačte tlačidlo ⏲.



4. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili minúty.




5. Stlačte tlačidlo ⏲.



SLOVENČINA

## ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

**Je to normálne.**

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

**Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo .**

- Sú dvierka úplne zatvorené?

**Jedlo sa vôbec neuvarilo.**

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

**Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.**

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

**V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).**

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

**Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.**

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

## VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

**1.** Stlačte tlačidlo .

**Výsledok:** Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon): Vyberte príslušnú úroveň výkonu opakovaným stláčaním tlačidla , kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.

**2.** Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).

**3.** Stlačte tlačidlo .

**Výsledok:** Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

**Mikrovlnnú rúru nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

## ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

| Úroveň výkonu | Výstup | |
|---|---|---|
| | **MWO** | **GRIL** |
| VYSOKÁ | 800 W | - |
| STREDNE VYSOKÁ | 600 W | - |
| STREDNÁ | 450 W | - |
| STREDNE NÍZKA | 300 W | - |
| ROZMRAZOVANIE (⁂) | 180 W | - |
| NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA | 100 W | - |
| GRIL | - | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ I ( ) | 600 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ II ( ) | 450 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ III ( ) | 300 W | 1100 W |

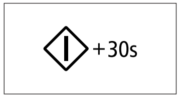
Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia..

Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

## NASTAVENIE ČASU VARENIA

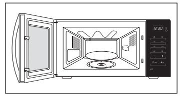
Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.




## ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

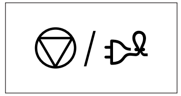


1. Na dočasné zastavenie;
   Otvorte dvierka.

   **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo ⏀.

2. Ak chcete vykonať úplné zastavenie;
   Stlačte tlačidlo ⊽.

   **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť** (⊽).

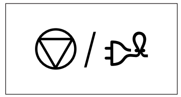


Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Zastaviť** (⊽).

## NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- Rúra sa predvolene nastaví do režimu úspory energie po uplynutí 5 minút bez použitia. V režime úspory energie je displej prázdny a rúru nemôžete použiť.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí „0“. Rúra je pripravená na použitie.
- Ak chcete použiť režim úspory energie, stlačte tlačidlo **Úspora energie** ( ).



## POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú štyri predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (—) a (+).
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatické zohriatie** () vyberte druh jedla, ktoré varíte.

   Auto

2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte veľkosť porcie. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).

   – +

3. Stlačte tlačidlo ◇.

   +30s

   **Výsledok:** Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

## NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

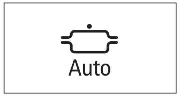
Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.

| Kód/jedlo | Porcia | Odstátie | Odporúčania |
|---|---|---|---|
| **1. Pripravené jedlo** (vychladené) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). |
| **2. Pripravené jedlo** (mrazené) | 300-350 g<br>400-450 g | 4 min. | Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu.<br>Tento program je vhodný pre zmrazené pripravené jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). |
| **3. Polievka/ omáčka** (chladená) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte. |
| **4. Nápoje** káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota) | 150 ml<br>(1 šálka)<br>250 ml<br>(1 džbán) | 1-2 min. | Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera.<br>Opätovne zohrievajte nezakryté.<br>Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.<br>Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). |

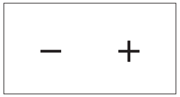
## POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcie automatického varenia poskytujú tri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (−) a (+).
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

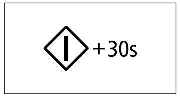
1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatického Varenia** (⌂) vyberte druh jedla, ktoré varíte.




2. Stlačením tlačidiel (−) a (+) vyberte veľkosť porcie. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).




3. Stlačte tlačidlo ◇.




**Výsledok:** Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

## NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.

| Kód/jedlo | Porcia | Odstátie | Odporúčania |
|---|---|---|---|
| 1. **Mrazené zapečené cestoviny** (mrazené) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny. |
| 2. **Mrazený malý plnený koláč/ malá pizza** (mrazené) | 150 g<br>(4-6 kusov)<br>250 g<br>(7-9 kusov) | - | Rozmiestnite mrazené malé plnené koláče alebo malé pizze rovnomerne na podstavec. |
| 3. **Mrazené zapečené cestoviny** (mrazené) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Mrazené zapečené ryby vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou. |

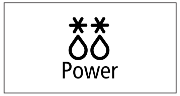
## POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

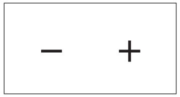
Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

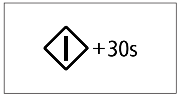
1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (⁂) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).




2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte hmotnosť jedla. Môžete ju nastaviť maximálne až na 1 500 g.



3. Stlačte tlačidlo ◇.




**Výsledok:**

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Opätovne stlačte tlačidlo ◇, aby ste rozmrazovanie dokončili.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 10.

## NASTAVENIA VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania rýchleho automatického rozmrazovania.
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu, chlieb a koláč umiestnite na keramický kuchynský tanier.

| Kód/jedlo | Veľkosť porcie | Odstátie | Odporúčania |
|---|---|---|---|
| **1. Mäso** | 200-1500 g | 20-60 min. | Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. |
| **2. Hydina** | 200-1500 g | 20-60 min. | Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura. |
| **3. Ryba** | 200-1500 g | 20-50 min. | Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety. |
| **4. Chlieb/ koláč** | 125-625 g | 5-20 min. | Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre chlebové rolky a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. |

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania si pozrite stranu 23.

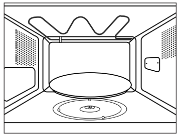
## VÝBER POLOHY OHREVNÉHO PRVKU

Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Uvedená je len jedna poloha. Potrebujeme oznámiť zákazníkom, kedy sa musí umiestniť do vertikálnej polohy.

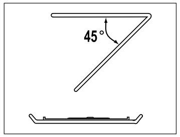
- Horizontálna pozícia pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnná rúra + gril.

Polohu ohrevného prvku zmeňte len vtedy, keď je studený a nepôsobte na neho nadmernou silou, keď ho dávate do vertikálnej polohy.

| **Nastavenie ohrevného prvku do...** | **Potom...** |
|---|---|
| Horizontálna poloha (gril alebo kombinovaná mikrovlnná rúra + gril) | • Potiahnite ohrevný prvok smerom k sebe.<br>• Zatlačte ho nahor, kým nebude paralelne s hornou stranou rúry. |



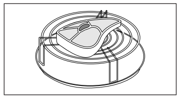
Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.




## VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

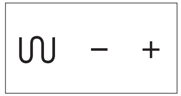


Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 18.

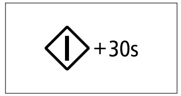
## GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

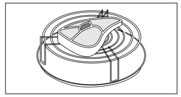
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill** () a stlačením tlačidiel (–) a (+) nastavíte čas predhrievania.



2. Stlačte tlačidlo .

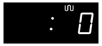


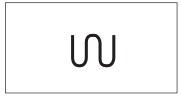

3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.



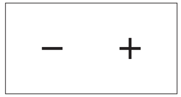
4. Stlačte tlačidlo .

   **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby:



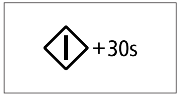



5. Čas grilovania nastavte stlačením tlačidiel (–) a (+). Maximálny čas grilovania je 60 minút.



SLOVENČINA

**6.** Stlačte tlačidlo ◇.




**Výsledok:** Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí.

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe.

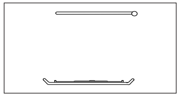
## KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

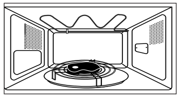
**VŽDY** používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

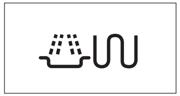
**1.** Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe; ďalšie podrobnosti nájdete na strane 15.



**2.** Otvorte dvierka rúry.
Jedlo položte na stojan a stojan na tanier.
Zatvorte dvierka.



**3.** Stlačte tlačidlo **Combi** ( ).



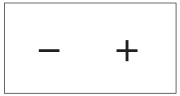
**Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby:

| | |
|---|---|
| | (režim mikrovlnnej rúry a grilu) |
| 600 W | (výkon) |

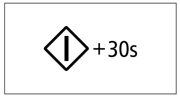
Opätovným stlačením tlačidla **Combi** ( ) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

**4.** Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+).
Maximálny čas grilovania je 60 minút.




**5.** Stlačte tlačidlo ◇.




**Výsledok:** Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí.

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

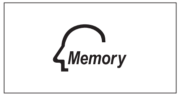
## POUŽÍVANIE FUNKCIE PAMÄTE

Ak často varíte alebo prihrievate rovnaké typy jedál, môžete uložiť čas varenia a úrovne výkonu v pamäti rúry, aby ste ich nemuseli stále vynulovať.

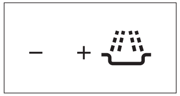
Môžete uložiť dve odlišné nastavenia.

Uloženie nastavenia.

| 1. Programovanie... | Potom stlačte tlačidlo Memory (Memory)... |
|---|---|
| Prvé nastavenie | Raz (zobrazené je P1) |
| Druhé nastavenie | Dvakrát (zobrazené je P2) |

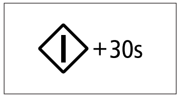



2. Program varenia nastavte ako zvyčajne. V prípade potreby si pozrite časť Doba varenia a úroveň výkonu.




3. Stlačte tlačidlo ◇.

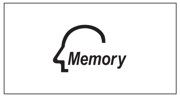
   **Výsledok:** Vaše nastavenie je teraz uložené v pamäti rúry.




Používanie nastavení

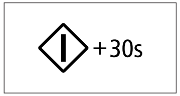
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

| 1. Výber... | Potom stlačte tlačidlo Memory (Memory)... |
|---|---|
| Prvé nastavenie | Raz (zobrazené je P1) |
| Druhé nastavenie | Dvakrát (zobrazené je P2) |




2. Stlačte tlačidlo ◇.

   **Výsledok:** Jedlo sa uvarí podľa pokynov.




## VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

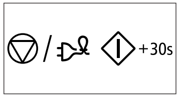
Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.

1. Súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◇.

   **Výsledok:**
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.




   - Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.

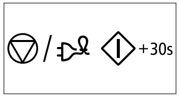



2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◇.

   **Výsledok:**
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.




   - Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.



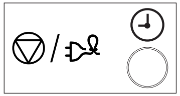

## BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

1. Súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◷.

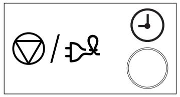
   **Výsledok:**
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L“.



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá ▽ a ◷.

   **Výsledok:** Rúru budete môcť normálne používať.



SLOVENČINA

SLOVENČINA

## SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

| Náčinie na varenie | Vhodné pre mikrovlnné žiarenia | Komentáre |
|---|---|---|
| **Hliníková fólia** | ✓✗ | Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie. |
| **Podnos na schrumkavenie** | ✓ | Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút. |
| **Porcelán a kamenina** | ✓ | Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| **Riady z jednorazového polyesterového kartónu** | ✓ | V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny. |
| **Balenie rýchleho občerstvenia** | | |
| • Polystyrénové šálkové nádoby | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu. |
| • Papierové vrecká alebo noviny | ✗ | Môžu začať horieť. |
| • Recyklovaný papier alebo kovové pásiky | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| **Sklenený tovar** | | |
| • Riad do rúry a na stôl | ✓ | Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| • Jemný sklenený tovar | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť. |
| • Sklenené džbány | ✓ | Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie. |
| **Kov** | | |
| • Riady | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. |
| • Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier | ✓ | Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. |
| • Recyklovaný papier | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| **Plast** | | |
| • Nádoby | ✓ | Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty. |
| • Zmraštiteľná fólia | ✓ | Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para. |
| • Vrecká do mrazničky | ✓✗ | Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou. |
| **Voskový alebo mastný papier** | ✓ | Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní. |

✓ **: Odporúča sa**

✓✗ **: Dávajte pozor**

✗ **: Nebezpečné**

# SPRIEVODCA VARENÍM

## MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

## VARENIE

**Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:**
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

**Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:**
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

**Zakrytie počas varenia**
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

**Trvanie**
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

### Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

| Jedlo | Porcia | Príkon | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Špenát | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. |
| Brokolica | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. |
| Hrášok | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |
| Zelené fazuľky | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. |
| Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |
| Zmiešaná zelenina (čínsky štýl) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. |

## Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

**Ryža:** Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

**Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

| Jedlo | Porcia | Príkon | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Biela ryža (predvarená) | 250 g | 800 W | 16-17 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Hnedá ryža (predvarená) | 250 g | 800 W | 21-22 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Miešaná ryža (ryža + divá ryža) | 250 g | 800 W | 17-18 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Zmiešané zrná (ryža + obilie) | 250 g | 800 W | 18-19 | 5 | Pridajte 400 ml studenej vody. |
| Cestoviny | 250 g | 800 W | 11-12 | 5 | Pridajte 1000 ml horúcej vody. |

## Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo.
Počas 3 minútového odstátia zakryte.

**Rada:** Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

| Jedlo | Porcia | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| Brokolica | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. |
| Ružičková kapusta | 250 g | 5½-6½ | 3 | Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. |
| Mrkvy | 250 g | 4½-5 | 3 | Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. |
| Karfiol | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. |
| Cukiny | 250 g | 3½-4 | 3 | Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. |
| Baklažán | 250 g | 3½-4 | 3 | Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. |
| Pór | 250 g | 4½-5 | 3 | Pór nasekajte na hrubé plátky. |
| Hríby | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. |
| Cibule | 250 g | 5½-6 | 3 | Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. |
| Korenie | 250 g | 4½-5 | 3 | Papriku nakrájajte na malé plátky. |
| Zemiaky | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. |
| Kaleráb | 250 g | 5-5½ | 3 | Kaleráb nakrájajte na malé kocky. |

## PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

**Príprava a zakrytie**
Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

**Úrovne výkonu a miešanie**
Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

**Ohrievanie a odstátie**
Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

## PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

## PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

**DETSKÁ STRAVA:** Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!
Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.
Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.
**DETSKÉ MLIEKO:** Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.
**POZNÁMKA:** Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

SLOVENČINA

## Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Porcia | Príkon | Čas | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Detská strava (zelenina + mäso) | 190 g | 600 W | 30 sek. | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie) | 190 g | 600 W | 20 sek. | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detské mlieko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sek.<br>50 s až 1 min. | 2-3 | Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. |

## Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Porcia | Príkon | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Nápoje (káva, čaj a voda) | 150 ml (1 šálka)<br>250 ml (1 džbán) | 800 W | 1-1½<br>1½ -2 | 1-2 | Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. |
| Polievka (chladená) | 250 g | 800 W | 3-3½ | 2-3 | Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. |
| Dusené (chladená) | 350 g | 600 W | 5½ -6½ | 2-3 | Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. |
| Cestoviny s omáčkou (chladená) | 350 g | 600 W | 4½ -5½ | 3 | Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. |
| Plnené cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. |
| Plátky mäsa (chladené) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. |

## RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie.

Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

**Rada:** Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

| Jedlo | Porcia | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **Mäso** | | | | |
| Nakrájané hovädzie mäso | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Mäso umiestnite na rovný keramický plech. |
| Bravčové rezne | 250 g | 7½-8½ | | Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| **Hydina** | | | | |
| Kúsky kuraťa | 500 g<br>(2 ks) | 14½-15½ | 15-40 | Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Celé kura | 900 g | 28-30 | | |
| **Ryba** | | | | |
| Rybie prsty | 250 g<br>(2 ks)<br>400 g<br>(4 ks) | 6-7<br>12-13 | 5-15 | Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera.<br>Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti.<br>Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| **Ovocie** | | | | |
| Bobuľové plody | 250 g | 6-7 | 5-10 | Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) |
| **Chlieb** | | | | |
| Pečivo (každé približne 50 g) | 2 ks<br>4 ks | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Hrianka/sendvič | 250 g | 4½-5 | | |
| Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka) | 500 g | 8-10 | | |

SLOVENČINA

SLOVENČINA

## GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

**Kuchynské náčinie pre grilovanie:**
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

**Jedlo vhodné na grilovanie:**
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

**Dôležitá poznámka:**
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

## MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

**Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom**
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

**Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:**
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

**Dôležitá poznámka:**
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

### Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

| Čerstvé jedlo | Porcia | Príkon | 1. strana - trvanie (min.) | 2. strana - trvanie (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Pečivo (každé pribl. 50 g) | 2 ks<br>4 ks | MR + gril | 300 W + gril<br>1-1½<br>2-2½ | Len grilujte<br>1-2<br>1-2 | Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu.<br>Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi.<br>2-5 minúty nechajte odstáť. |
| Bagety + plnka (paradajky, syr, šunka, hríby) | 250-300 g (2 ks) | 450 W + gril | 8-9 | - | Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Rošt (zelenina alebo zemiaky) | 400 g | 450 W + gril | 13-14 | - | Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec.<br>Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane) | 400 g | MR + gril | 600 W + gril<br>14-15 | Len grilujte<br>2-3 | Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla.<br>Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.<br>Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Kuracie nugety | 250 g | 450 W + gril | 5-5½ | 3-3½ | Kuracie nugety položte na stojan.<br>V polovici času otočte. |
| Hranolky do rúry | 250 g | 450 W + gril | 9-11 | 4-5 | Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane. |

## Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

| Čerstvé jedlo | Porcia | Príkon | 1. strana - trvanie (min.) | 2. strana - trvanie (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Plátky hrianok | 4 ks (každý 25 g) | Len grilujte | 4-5 | 4½-5½ | Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec. |
| Sendviče (už upečené) | 2-4 kúsky | Len grilujte | 2-3 | 2-3 | Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier. |
| Grilované paradajky | 200 g (2 ks)<br>400 g (4 ks) | MR + gril | 300 W + gril<br>4½-5½<br>7-8 | Len grilujte<br>2-3 | Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan. |
| Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra) | 2 ks (300 g) | 450 W + gril | 3½-4 | - | Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť. |
| Zapekané zemiaky | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 4½-5½<br>8-9 | - | Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril. |
| Kúsky kuraťa | 450-500 g (2 ks) | 300 W + gril | 10-12 | 12-13 | Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť. |
| Jahňacie rezne/ hovädzie stejky (stredné) | 400 g (4 ks) | Len grilujte | 12-15 | 9-12 | Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Bravčové rezne | 250 g (2 ks) | MR + gril | 300 W + gril<br>7-8 | Len grilujte<br>6-7 | Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Pečené jablká | 1 jablko (cca. 200 g)<br>2 jablká (cca. 400 g) | 300 W + gril | 4-4½<br>6-7 | - | Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. |

SLOVENČINA

**ROZTÁPANIE MASLA**
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

**ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY**
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

**ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU**
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

**ROZTÁPANIE ŽELATÍNY**
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

**VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)**
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

**VARENIE DŽEMU**
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

**VARENIE PUDINGU**
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

**OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ**
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

# ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Tanier a valčekové krúžky

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

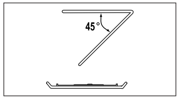
1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

**NEROZLIEVAJTE** vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.



## USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.
Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

**NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
**Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

***Slovakia***

***Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)***

***(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)***

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

| **Model** | **GE86V** |
|---|---|
| **Zdroj napájania** | 230 V pri 50 Hz |
| **Príkon napájania** | |
| Mikrovlnné žiarenie | 1200 W |
| Gril | 1100 W |
| Kombinovaný režim | 2300 W |
| **Výstupný výkon** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Prevádzková frekvencia** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P (31) |
| **Metóda chladenia** | Motor chladiaceho ventilátora |
| **Rozmery (Š x V x H)** | |
| Vonkajšie | 489 x 275 x 392 mm |
| Priestor rúry | 330 x 211 x 324 mm |
| **Objem** | 23 litrov |
| **Hmotnosť** | |
| Čistá | Približne 13 kg |

## OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE |
|---|---|---|
| ALBANIA | 42 27 5755 | www.samsung.com |
| BOSNIA | 05 133 1999 | |
| BULGARIA | 07001 33 11 | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG(726-7864) | |
| KOSOVO | +381 0113216899 | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801 1SAMSUNG(172678)<br>022-607-93-33 | |
| RUMANIA | 08010 SAMSUNG (08010 726 7864)<br>only from landline,<br>local network Romtelecom<br>- local tariff / 021 206 01 10 for landline<br>and mobile,<br>normal tariff | |
| SERBIA | 0700 Samsung (0700 726 7864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG(726-7864) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | |
| ESTONIA | 800-7267 | |

**Kód č.: DE68-03933B**

GE86V

# Mikrovlnná trouba

## Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

Planet First 100% Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter.
Produkt je určen pro použití v domácnosti.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.

SAMSUNG

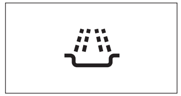
## OBSAH

Stručné a přehledné pokyny ....2
Trouba ....3
Ovládací panel ....4
Příslušenství ....4
Jak používat tuto příručku ....5
Důležité bezpečnostní informace ....5
Popisky symbolů a ikon ....5
Bezpečnostní opatření zabraňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii. ....5
Důležité bezpečnostní pokyny ....6
Instalace mikrovlnné trouby ....9
Nastavení času ....9
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží ....10
Vaření/Ohřev ....10
Výkonové stupně ....11
Nastavení doby vaření ....11
Zastavení vaření ....11
nastavení režimu úspory energie ....11
Použití funkce Automatický ohřev ....12
Nastavení automatického ohřevu ....12
Použití funkce Automatické vaření ....13
Nastavení automatického vaření ....13
Použití funkce Automatické rozmrazování ....14
Nastavení funkce Automatické rozmrazování ....14
Výběr polohy topného tělesa ....15
Volba příslušenství ....15
Grilování ....15
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování ....16
Použití funkce Paměť ....17
Vypnutí zvukového signálu ....17
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby ....17
Pokyny pro výběr nádobí ....18
Pokyny pro přípravu pokrmů ....19
Čištění mikrovlnné trouby ....26
Skladování a opravy mikrovlnné trouby ....27
Technické údaje ....27

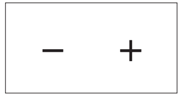
## STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Chcete-li připravit pokrm:

**1.** Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka ♨ vyberte výkonový stupeň.

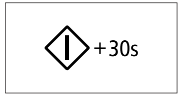


**2.** Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).



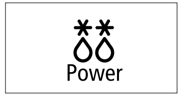
**3.** Stiskněte tlačítko ◇.

**Výsledek:** Začne vaření. Po uvaření pokrmu zazní čtyři zvukové signály.

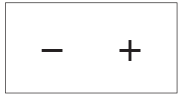



Chcete-li rychle automaticky rozmrazit určitou potravinu.

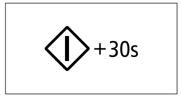
**1.** Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Napájení** (⁂) zvolte typ připravovaného pokrmu.




**2.** Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+).

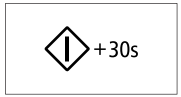


**3.** Stiskněte tlačítko (◇).



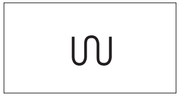

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30 s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

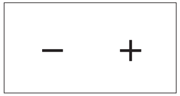


Chcete-li pokrm grilovat:

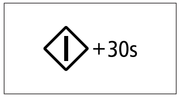
**1.** Stiskněte tlačítko ⩊.



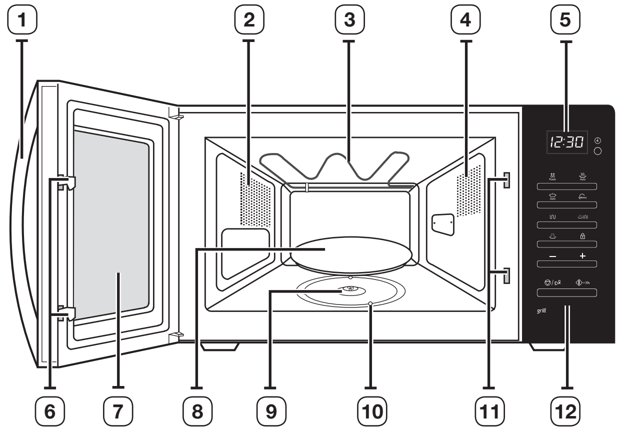
**2.** Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).



**3.** Stiskněte tlačítko ⟐.




# TROUBA




**1.** RUKOJEŤ DVÍŘEK

**2.** VENTILAČNÍ OTVORY

**3.** GRIL

**4.** OSVĚTLENÍ

**5.** DISPLEJ

**6.** ZÁPADKY DVÍŘEK

**7.** DVÍŘKA

**8.** OTOČNÝ TALÍŘ

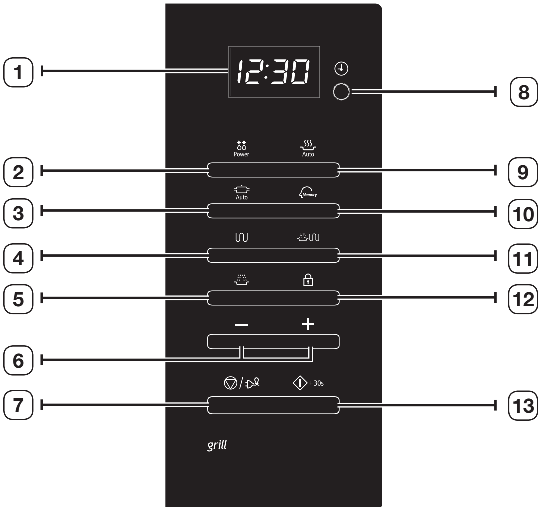
**9.** SPOJKA

**10.** OTOČNÝ KRUH

**11.** OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU

**12.** OVLÁDACÍ PANEL

## OVLÁDACÍ PANEL

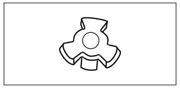



1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO RYCHLÉ AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
3. VÝBĚR FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
4. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
5. REŽIM MIKROVLNNÝ OHŘEV (STUPNĚ VÝKONU)
6. TLAČÍTKO NAHORU (+) / DOLŮ (−) (doba ohřevu, hmotnost potravin a velikost porce)
7. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORA ENERGIE
8. NASTAVENÍ HODIN
9. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
10. TLAČÍTKO PAMĚŤ
11. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBĚR FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA
13. TLAČÍTKO START

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

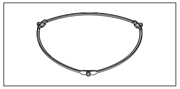
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

1. **Spojka**, která je již vložena na hřídel motoru na dně trouby.

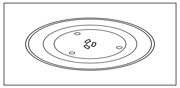
   **Účel:** Spojka otáčí otočným talířem.

2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.

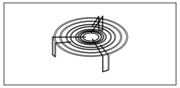
   **Účel:** Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.

3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

   **Účel:** Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

   **Účel:** Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

## JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.**
**TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.**
**Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.**

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

## POPISKY SYMBOLŮ A IKON

| | |
|---|---|
| VAROVÁNÍ | Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**. |
| UPOZORNĚNÍ | Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**. |

| | |
|---|---|
| Varování: Nebezpečí požáru | Varování: Horký povrch |
| Varování: Riziko zasažení elektrickým proudem | Varování: Výbušný materiál |
| Neprovádějte. | Dodržte přesně pokyny. |
| Nerozebírejte. | Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. |
| Nedotýkejte se. | Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. |
| Vyžádejte si pomoc servisního střediska. | Zaznamenat |
| Důležité | |

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) Dvířka (ohnutá)
(2) Závěsy dvířek (nalomené nebo uvolněné)
(3) Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

ČEŠTINA

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

| ⚠ VAROVÁNÍ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Opravy nebo úpravy mikrovlnné trouby smí provádět pouze kvalifikovaná osoba. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vývody a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nevypínejte spotřebič tím, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. (pouze pultový model) | ✓ | ✓ | | |
| K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací šňůry nebo elektrické transformátory. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání. | ✓ | ✓ | | |
| Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou. | ✓ | ✓ | | |
| Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy. | ✓ | ✓ | | |
| Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce. (pouze pultový model) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| **VAROVÁNÍ:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením. | ✔ | | ✔ | |
| **VAROVÁNÍ:** Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.<br>Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:<br>• Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.<br>• Zakryjte jej čistým suchým obvazem.<br>• Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **VAROVÁNÍ:** Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu. | | | ✔ | |
| Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

ČEŠTINA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná. Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění) | | ✔ | ✔ | |
| Při rozlití tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádobí může v troubě během čištění zůstat. (pouze model s funkcí čištění) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo (v případě pevného připojení) začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž. (Pouze vestavěné modely) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

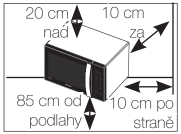
| ⚠ UPOZORNĚNÍ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod.<br>Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.<br>Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout. | ✔ | | ✔ | |
| Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin. | ✔ | ✔ | | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla. | ✔ | ✔ | | |
| V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod. | | | ✔ | ✔ |
| Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí. | ✔ | | ✔ | |
| Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení. | | | ✔ | |
| Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne. | | | ✔ | |
| Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát. | | | ✔ | |
| Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou. | | | ✔ | |
| Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby. | ✔ | | | ✔ |
| Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla. | ✔ | | | ✔ |
| Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.) | ✔ | | ✔ | |
| Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně. | ✔ | ✔ | ✔ | |

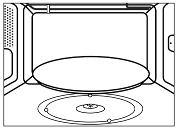
## INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.




2. Odstraňte veškeré obalové materiály z vnitřního prostoru trouby.
   Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
   Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

☛ Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

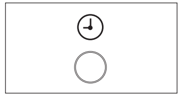
## NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.
Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

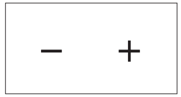
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

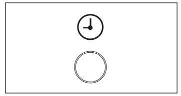
| 1. **Chcete-li zobrazit čas ve...** | **Stiskněte tlačítko ◷...** |
|---|---|
| 24hodinovém formátu | Jednou |
| 12hodinovém formátu | Dvakrát |



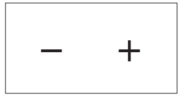
2. Stisknutím tlačítek (—) a (+) se nastavují hodiny.



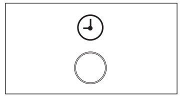
3. Stiskněte tlačítko ◷.



4. Stisknutím tlačítek (—) a (+) se nastavují minuty.



5. Stiskněte tlačítko ◷.



## JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

ČEŠTINA

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

**Jde o normální jev.**

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

**Trouba se po stisknutí tlačítka ⟐ nezapne.**

- Jsou dvířka úplně zavřená?

**Pokrm není vůbec uvařený.**

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ⟐?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

**Pokrm je převařený nebo nedovařený.**

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

**Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).**

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

**Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.**

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

## VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

**1.** Stiskněte tlačítko .

**Výsledek:** Zobrazí se indikátor 800 W (maximální výkon):
Vyberte vhodný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.

**2.** Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).

− +

**3.** Stiskněte tlačítko ⟐.

⟐ +30s

**Výsledek:** Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

**Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **+30 s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

## VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

| Výkonový stupeň | Výkon | |
|---|---|---|
| | MIKROVLNNÁ TROUBA | GRILOVÁNÍ |
| VYSOKÝ | 800 W | - |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ | 600 W | - |
| STŘEDNÍ | 450 W | - |
| STŘEDNĚ NÍZKÝ | 300 W | - |
| ROZMRAZOVÁNÍ (❄) | 180 W | - |
| NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA | 100 W | - |
| GRILOVÁNÍ | - | 1100 W |
| KOMBINOVANÉ I ( ) | 600 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÉ II ( ) | 450 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÉ III ( ) | 300 W | 1100 W |

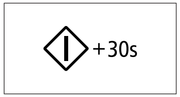
Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

## NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

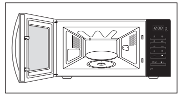
Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp.o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.

Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.




## ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

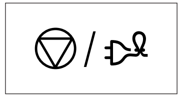


1. Dočasné zastavení:
   Otevřete dvířka.

   **Výsledek:** Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko ◇.

2. Chcete-li vaření ukončit:
   Stiskněte tlačítko ▽.

   **Výsledek:** Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko ▽.

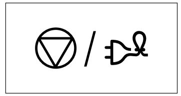


Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka ▽.

## NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

- Pokud není trouba používána, přepne se za 5 minut automaticky do režimu úspory energie. Když se trouba nachází v režimu úspory energie, displej je prázdný a troubu nelze používat.
- Chcete-li režim úspory energie opustit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí symbol „0“. Trouba je připravena k použití.
- Chcete-li režim úspory energie aktivovat, stiskněte tlačítko **Úspora energie** ( ).



## POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce automatického ohřívání zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** (♨) vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.

   Auto

2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (—) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)

   − +

3. Stiskněte tlačítko ◇.

   +30s

   **Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření:
   1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
   2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

## NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OHŘEVU

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

| Kód/Potravina | Porce | Doba odstavení | Doporučení |
|---|---|---|---|
| **1. Hotový pokrm** (chlazený) | 300 až 350 g<br>400 až 450 g | 3 min | Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). |
| **2. Hotový pokrm** (mražený) | 300 až 350 g<br>400 až 450 g | 4 min | Vezměte hotový mražený pokrm a zkontrolujte, zda je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Propíchněte fólii na hotovém pokrmu. Položte hotový mražený pokrm do středu otočného talíře.<br>Tento program je vhodný pro mražené hotové pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami). |
| **3. Polévka/ omáčka** (chlazená) | 200 až 250 g<br>300 až 350 g<br>400 až 450 g | 3 min | Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte. |
| **4. Nápoje** káva, mléko, čaj, voda (pokojová teplota) | 150 ml (1 šálek)<br>250 ml (1 hrnek) | 1-2 min | Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře.<br>Ohřívejte nezakryté.<br>Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.<br>Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). |

## POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Funkce automatického vaření zahrnuje tři předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Auto (Automatické vaření)** vyberte pokrm, který chcete připravovat.

Auto

2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (—) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)

— +

3. Stiskněte tlačítko ◇.

+30s

**Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

## NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření.

| Kód/Potravina | Porce | Doba odstavení | Doporučení |
|---|---|---|---|
| **1. Mražené zapékané těstoviny** (mražené) | 200 g<br>400 g | 2-3 min | Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny. |
| **2. Mražený mini koláček/pizza** (mražený) | 150 g<br>(4-6 ks)<br>250 g<br>(7-9 ks) | - | Rozložte mražené mini koláčky nebo mini pizzy na rošt. |
| **3. Mražené zapékané ryby** (mražené) | 200 g<br>400 g | 2-3 min | Vložte mraženou zapékanou rybu do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené hotové produkty tvořené rybím filé s zeleninou a omáčkou. |

ČEŠTINA

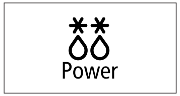
## POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce Rychlé automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.
Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

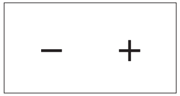
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (⁂) zvolte typ pokrmu, který vaříte. (Viz tabulka na následující straně.)



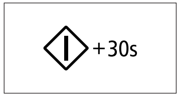

2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+).
   Je možné nastavit maximálně 1 500 g.



3. Stiskněte tlačítko ◇.

   **Výsledek:**

   - Rozmrazování začne.
   - V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.
   - Dalším stisknutím tlačítka ◇ rozmrazování dokončíte.




Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 10.

## NASTAVENÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé automatické rozmrazování.
Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

| Kód/ Potravina | Velikost porce | Doba odstavení | Doporučení |
|---|---|---|---|
| 1. Maso | 200-1500 g | 20-60 min | Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. |
| 2. Drůbež | 200-1500 g | 20-60 min | Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. |
| 3. Ryby | 200-1500 g | 20-50 min | Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé. |
| 4. Chléb nebo koláč | 125 až 625 g | 5-20 min | Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením. |

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na straně 23.

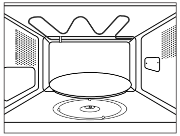
# VÝBĚR POLOHY TOPNÉHO TĚLESA

Topné těleso se používá při grilování. Existuje pouze jedna jeho poloha. Potřebu jeho umístění do svislé polohy spotřebitelům sdělíme.

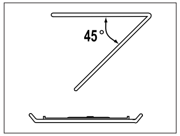
- Vodorovná poloha slouží pro grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením.

Polohu topného tělesa měňte pouze tehdy, když je chladné, a při změně jeho polohy do svislé nepoužívejte nadměrnou sílu.

| Chcete-li topné těleso nastavit… | Pak… |
|---|---|
| Do vodorovné polohy (grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením) | • Přitáhněte topné těleso směrem k sobě.<br>• Tlačte je nahoru, dokud není rovnoběžné se stropem trouby. |



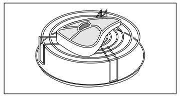
Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je.




# VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

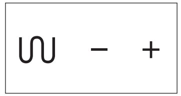


Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 18.

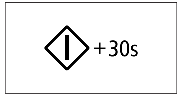
# GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

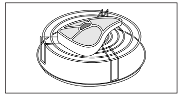
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **GRILOVÁNÍ** () a stisknutím tlačítek (—) a (+) nastavte dobu předehřívání.



2. Stiskněte tlačítko .

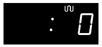


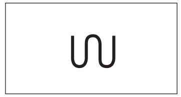

3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.



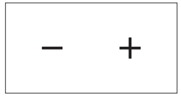
4. Stiskněte tlačítko .

**Výsledek:** Zobrazí se následující údaje:



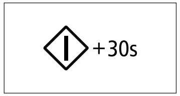
5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (—) a (+). Maximální doba grilování je 60 minut.



**6.** Stiskněte tlačítko ⟐.

**Výsledek:** Grilování se spustí. Po dokončení vaření:

1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.




Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím.
Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké. Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

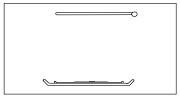
## KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

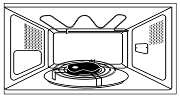
**VŽDY** používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

**VŽDY** používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

**1.** Dbejte na to, aby bylo topné těleso ve vodorovné poloze. Další podrobnosti naleznete na straně 15.



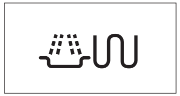
**2.** Otevřete dvířka.
Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř.
Zavřete dvířka.



**3.** Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** (⩩ ᑌᑎ).

**Výsledek:** Zobrazí se následující údaje:

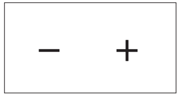
⩩ ᑌᑎ (mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)



Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Kombinovaný režim** (⩩ ᑌᑎ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

Teplotu grilu nelze nastavit.

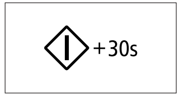
**4.** Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+). Maximální doba grilování je 60 minut.




**5.** Stiskněte tlačítko ⟐.

**Výsledek:** Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:

1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.




Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

## POUŽITÍ FUNKCE PAMĚŤ

Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.

Můžete uložit dvě různá nastavení.

Uložení nastavení

| 1. **Chcete-li naprogramovat...** | **Stiskněte tlačítko Paměť (Memory)...** |
|---|---|
| První nastavení | Jednou (Zobrazí se P1) |
| Druhé nastavení | Dvakrát (Zobrazí se P2) |

2. Dle potřeby nastavte program vaření jako obvykle (doba vaření a výkonový stupeň).

3. Stiskněte tlačítko ⟐.

   **Výsledek:** Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.

Použití nastavení.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

| 1. **Chcete-li zvolit...** | **Stiskněte tlačítko Paměť (Memory)...** |
|---|---|
| První nastavení | Jednou (Zobrazí se P1) |
| Druhé nastavení | Dvakrát (Zobrazí se P2) |

2. Stiskněte tlačítko ⟐.

   **Výsledek:** Pokrm se připravuje podle požadavku.

## VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Stiskněte zároveň tlačítka ▽ a ⟐.

   **Výsledek:**
   - Zobrazí se následující údaj.

     OFF
   - Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek ▽ a ⟐.

   **Výsledek:**
   - Zobrazí se následující údaj.

     On
   - Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.

## BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.

1. Stiskněte zároveň tlačítka ▽ a ◷.

   **Výsledek:**
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „L“.

     L

2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek ▽ a ◷.

   **Výsledek:** Poté můžete troubu normálně používat.

## POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

| Nádobí | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|---|---|---|
| **Alobal** | ✓✗ | Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. |
| **Opékací talíř** | ✓ | Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut. |
| **Porcelán a keramika** | ✓ | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení. |
| **Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu** | ✓ | V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny. |
| **Balení potravin rychlého občerstvení** | | |
| • Polystyrénové kelímky | ✓ | Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit. |
| • Papírové sáčky nebo noviny | ✗ | Mohou se vznítit. |
| • Recyklovaný papír nebo kovové lemy | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |
| **Skleněné nádobí** | | |
| • Stolní nádobí do trouby | ✓ | Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení. |
| • Křehké skleněné nádobí | ✓ | Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit. |
| • Zavařovací sklenice | ✓ | Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání. |
| **Kovy** | | |
| • Nádobí | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár. |
| • Uzávěry sáčků do mrazničky | ✗ | |
| **Papír** | | |
| • Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky | ✓ | Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. |
| • Recyklovaný papír | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |
| **Plastové nádobí** | | |
| • Nádoby | ✓ | Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. |
| • Potravinová fólie | ✓ | Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. |
| • Sáčky do mrazničky | ✓✗ | Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou. |
| **Voskový papír nebo papír odolný proti tukům** | ✓ | Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání. |

✓ **: Doporučeno**

✓✗ **: Provádějte opatrně**

✗ **: Nebezpečné**

# POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

## MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

## VAŘENÍ

**Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:**
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

**Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:**
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

**Zakrývání během vaření**
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

**Doby odstavení**
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

### Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

| Pokrm | Porce | Napájení | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Špenát | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |
| Brokolice | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. |
| Hrášek | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |
| Zelené fazolky | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. |
| Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |
| Míchaná zelenina (na čínský způsob) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. |

ČEŠTINA

## Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

**Rýže:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

**Těstoviny:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

| Pokrm | Porce | Napájení | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Bílá rýže (předvařená) | 250 g | 800 W | 16-17 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Hnědá rýže (předvařená) | 250 g | 800 W | 21-22 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Míchaná rýže (rýže + divoká rýže) | 250 g | 800 W | 17-18 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Míchané obiloviny (rýže + obiloviny) | 250 g | 800 W | 18-19 | 5 | Přidejte 400 ml studené vody. |
| Těstoviny | 250 g | 800 W | 11-12 | 5 | Přidejte 1000 ml teplé vody. |

## Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.
Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

**Tip:** Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

| Pokrm | Porce | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| Brokolice | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. |
| Růžičková kapusta | 250 g | 5½-6½ | 3 | Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody. |
| Mrkev | 250 g | 4½-5 | 3 | Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. |
| Květák | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. |
| Cuketa | 250 g | 3½-4 | 3 | Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. |
| Lilek | 250 g | 3½-4 | 3 | Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy. |
| Pórek | 250 g | 4½-5 | 3 | Pórek nakrájejte na silné proužky. |
| Žampióny | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky.<br>Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. |
| Cibule | 250 g | 5½-6 | 3 | Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. |
| Paprika | 250 g | 4½-5 | 3 | Papriku nakrájejte na malé plátky. |
| Brambory | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. |
| Řepa | 250 g | 5-5½ | 3 | Řepu nakrájejte na kostičky. |

## OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

**Uspořádání a zakrytí**

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

**Výkonové stupně a míchání**

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

**Doby ohřevu a odstavení**

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

## OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

## OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

**DĚTSKÁ VÝŽIVA:** Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.
Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.
**KOJENECKÉ MLÉKO:** Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.
**POZNÁMKA:** Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

ČEŠTINA

## Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm | Porce | Napájení | Čas | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Dětská výživa (zelenina + maso) | 190 g | 600 W | 30 s | 2-3 | Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |
| Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce) | 190 g | 600 W | 20 s | 2-3 | Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |
| Kojenecké mléko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>50 s až 1 min | 2-3 | Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |

## Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm | Porce | Napájení | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Nápoje (káva, čaj a voda) | 150 ml (1 šálek)<br>250 ml (1 hrnek) | 800 W | 1-1½<br>1½ -2 | 1-2 | Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. |
| Polévka (chlazené) | 250 g | 800 W | 3-3½ | 2-3 | Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. |
| Dušený pokrm (chlazené) | 350 g | 600 W | 5½ -6½ | 2-3 | Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. |
| Těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 W | 4½ -5½ | 3 | Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. |
| Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. |
| Pokrm na talíři (chlazený) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. |

## RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.
Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.
Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.
Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit.
Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

**Tip:** Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

| Pokrm | Porce | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **Maso** | | | | |
| Mleté maso | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Maso položte na mělký keramický talíř.<br>Tenčí okraje chraňte alobalem.<br>Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| Vepřové steaky | 250 g | 7½-8½ | | |
| **Drůbež** | | | | |
| Kuřecí kousky | 500 g<br>(2 ks) | 14½-15½ | 15-40 | Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem.<br>Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| Celé kuře | 900 g | 28-30 | | |
| **Ryby** | | | | |
| Rybí filety | 250 g<br>(2 ks)<br>400 g<br>(4 ks) | 6-7<br><br>12-13 | 5-15 | Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře.<br>Tenčí části zasuňte pod silnější části.<br>Úzké konce ryby chraňte alobalem.<br>Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| **Ovoce** | | | | |
| Bobulovité ovoce | 250 g | 6-7 | 5-10 | Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). |
| **Chléb** | | | | |
| Veky<br>(každá asi 50 g) | 2 ks<br>4 ks | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře.<br>Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| Toasty nebo sendviče | 250 g | 4½-5 | | |
| Dalamánky<br>(pšeničná a žitná mouka) | 500 g | 8-10 | | |

ČEŠTINA

## GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

**Nádobí vhodné pro grilování:**
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

**Potraviny vhodné ke grilování:**
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

**Důležitá poznámka:**
Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

## MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

**Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:**
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

**Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:**
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

**Důležitá poznámka:**
Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

### Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

| Čerstvé potraviny | Porce | Napájení | Doba opékání jedné strany (min) | Doba opékání druhé strany (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Veky (každá cca 50 g) | 2 ks<br>4 ks | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>1-1½<br>2-2½ | Pouze gril<br>1-2<br>1-2 | Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu.<br>Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti.<br>Nechte 2 až 5 minut odstát. |
| Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampióny) | 250 až 300 g (2 ks) | 450 W + gril | 8-9 | - | Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Zapékání (zelenina nebo brambory) | 400 g | 450 W + gril | 13-14 | - | Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt.<br>Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne) | 400 g | Mikrovlny + gril | 600 W + gril<br>14-15 | Pouze gril<br>2-3 | Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy.<br>Položte nádobu přímo na otočný talíř.<br>Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Kuřecí nugety | 250 g | 450 W + gril | 5-5½ | 3-3½ | Položte kuřecí nugety na rošt.<br>Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte. |
| Hranolky | 250 g | 450 W + gril | 9-11 | 4-5 | Rozložte čipsy rovnoměrně na pečicí papíru na rošt. |

ČEŠTINA

## Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

| Čerstvé potraviny | Porce | Napájení | Doba opékání jedné strany (min) | Doba opékání druhé strany (min) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Toasty | 4 ks (každý po 25 g) | Pouze gril | 4-5 | 4½-5½ | Položte toastové plátky vedle sebe na rošt. |
| Dalamánky (již upečené) | 2–4 kusy | Pouze gril | 2-3 | 2-3 | Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru. |
| Grilovaná rajčata | 200 g (2 ks)<br>400 g (4 ks) | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>4½-5½<br>7-8 | Pouze gril<br>2-3 | Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt. |
| Havajský toast (šunka, ananas, plátky sýra) | 2 ks (300 g) | 450 W + gril | 3½-4 | - | Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Pečené brambory | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 4½-5½<br>8-9 | - | Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu. |
| Kuřecí kousky | 450 až 500 g (2 ks) | 300 W + gril | 10-12 | 12-13 | Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Jehněčí/ hovězí steaky (střední) | 400 g (4 ks) | Pouze gril | 12-15 | 9-12 | Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Vepřové steaky | 250 g (2 ks) | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>7-8 | Pouze gril<br>6-7 | Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| Pečená jablka | 1 jablko (přibl. 200 g)<br>2 jablka (přibl. 400 g) | 300 W + gril | 4-4½<br>6-7 | - | Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. |

## SPECIÁLNÍ RADY

**ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA**
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

**ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY**
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

**ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU**
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

**ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY**
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

**PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)**
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

**VAŘENÍ MARMELÁDY**
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

**VAŘENÍ PUDINKU**
Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

**OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ**
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

# ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy

**VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

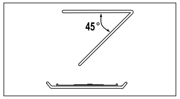
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

**NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

**Vyčistěte** vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.



## SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.
Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
**Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

***Czech Republic***

***Správná likvidace výrobku***
***(Elektrický a elektronický odpad)***

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

| Model | GE86V |
|---|---|
| **Zdroj napájení** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Spotřeba energie**<br>Mikrovlnný režim<br>Grilování<br>Kombinovaný režim | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| **Výstupní výkon** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Provozní frekvence** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P (31) |
| **Metoda chlazení** | Motor chladicího ventilátoru |
| **Rozměry (Š × V × H)**<br>Vnější<br>Vnitřní prostor trouby | <br>489 x 275 x 392 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| **Objem** | 23 litrů |
| **Hmotnost**<br>Čistá | <br>Přibližně 13 kg |

## DOTAZY NEBO POZNÁMKY

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU |
|---|---|---|
| ALBANIA | 42 27 5755 | www.samsung.com |
| BOSNIA | 05 133 1999 | |
| BULGARIA | 07001 33 11 | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG(726-7864) | |
| KOSOVO | +381 0113216899 | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801 1SAMSUNG(172678)<br>022-607-93-33 | |
| RUMANIA | 08010 SAMSUNG (08010 726 7864)<br>only from landline,<br>local network Romtelecom<br>- local tariff / 021 206 01 10 for landline<br>and mobile,<br>normal tariff | |
| SERBIA | 0700 Samsung (0700 726 7864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG(726-7864) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | |
| ESTONIA | 800-7267 | |

**Kód č.: DE68-03933B**

GE86V

# Microwave Oven

## Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

The data concerning cooking and baking are informative. The product is for household use. Guarantee commitments are ceased if the appliance is used on purposes other than household e.g. on industry, catering trade or trade activities.

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

## CONTENTS


Quick look-up guide ........................................2
Oven ........................................3
Control panel ........................................4
Accessories ........................................4
Using this instruction booklet ........................................5
Important safety information ........................................5
Legend for symbols and icons ........................................5
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy. ..5
Important safety instructions ........................................6
Installing your microwave oven ........................................9
Setting the time ........................................9
What to do if you are in doubt or have a problem ........................................10
Cooking/Reheating ........................................10
Power levels ........................................11
Adjusting the cooking time ........................................11
Stopping the cooking ........................................11
setting the energy save mode ........................................11
Using the auto reheat feature ........................................12
Auto reheat settings ........................................12
Using the auto cook feature ........................................13
Auto cook settings ........................................13
Using the auto power defrost feature ........................................14
Auto power defrost settings ........................................14
Choosing the heating element position ........................................15
Choosing the accessories ........................................15
Grilling ........................................15
Combining microwaves and the grill ........................................16
Using the memory feature ........................................17
Switching the beeper off ........................................17
Safety-locking your microwave oven ........................................17
Cookware guide ........................................18
Cooking guide ........................................19
Cleaning your microwave oven ........................................26
Storing and repairing your microwave oven ........................................27
Technical specifications ........................................27


## QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

**1.** Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

**2.** Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.

**3.** Press the button.

**Result :** Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto Rapid defrost some food.

**1.** Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** ( ) button one or more times.

**2.** Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.

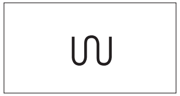
**3.** Press the ( ) button.

If you want to add extra 30 seconds.

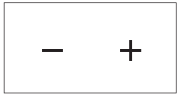
Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food.

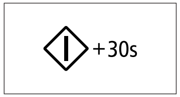
1. **1.** Press the ꟿ button.



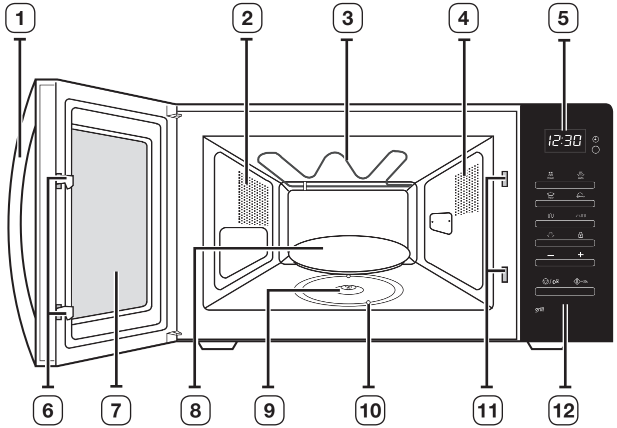
2. **2.** Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.



3. **3.** Press the ◇ button

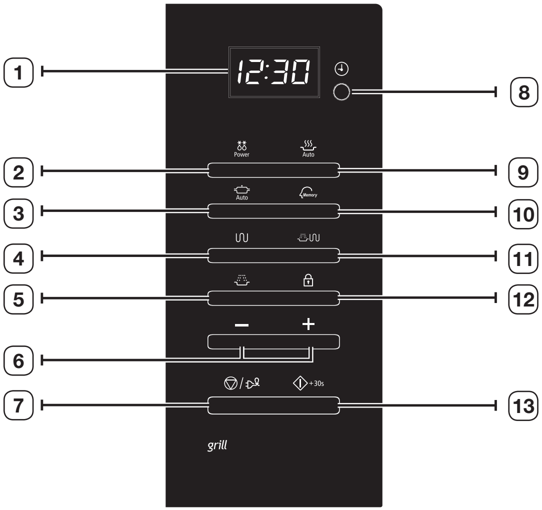



## OVEN




1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

## CONTROL PANEL



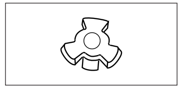

1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST BUTTON
3. AUTO COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (cook time, weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. MEMORY BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CHILD LOCK SELECTION
13. START BUTTON

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

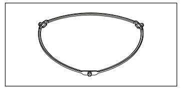
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   **Purpose :** The coupler rotates the turntable.



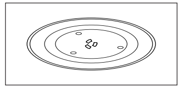
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   **Purpose :** The roller ring supports the turntable.



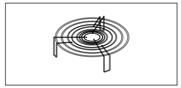
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   **Purpose :** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   **Purpose :** The metal rack can be used in grill and combination cooking.



## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.**
**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**
**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

| | |
|---|---|
| WARNING | Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**. |
| CAUTION | Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**. |

| | |
|---|---|
| Warning; Fire hazard | Warning; Hot surface |
| Warning; Electricity | Warning; Explosive material |
| Do NOT attempt. | Follow directions explicitly. |
| Do NOT disassemble. | Unplug the power plug from the wall socket. |
| Do NOT touch. | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
| Call the service center for help. | Note |
| Important | |

## PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

| ⚠ WARNING | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not heat liquids and other food in sealed containers. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not touch the power plug with wet hands. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only) | ✔ | ✔ | | |
| | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. | ✔ | ✔ | | |
| | Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✔ | ✔ | | |
| | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✔ | ✔ | | |
| | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away. | ✔ | | ✔ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.<br>In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns; | | | ✔ | |
| The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only) | | ✓ | ✓ | |
| Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

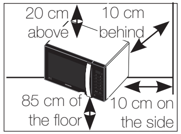
## CAUTION

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. | ✓ | | ✓ | |
| Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames; | ✓ | | ✓ | ✓ |
| The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed; | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down. | | | ✓ | |
| Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. | ✓ | | | ✓ |
| Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven) | ✓ | | ✓ | |
| Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

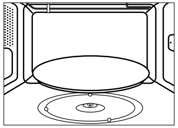
## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.




2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## SETTING THE TIME

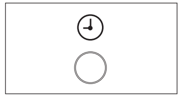
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

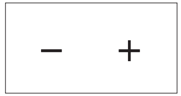
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

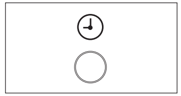
| To display the time in the... | Then press the ⏲ button... |
|---|---|
| 24-hour notation | Once |
| 12-hour notation | Twice |



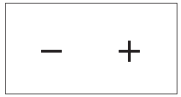
2. Press the (–) and (+) buttons to set the hour.



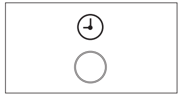
3. Press the ⏲ button.



4. Press the (–) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the ⏲ button.



ENGLISH

## WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**The oven causes interference with radios or televisions.**

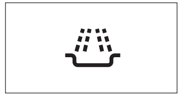
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

## COOKING/REHEATING

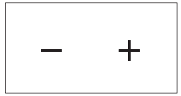
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

**1.** Press the button.

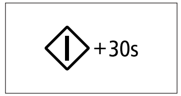


**Result :** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

**2.** Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.



**3.** Press the button.




**Result :** The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

**Never** switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

## POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level | Output | |
|---|---|---|
| | MWO | GRILL |
| HIGH | 800 W | - |
| MEDIUM HIGH | 600 W | - |
| MEDIUM | 450 W | - |
| MEDIUM LOW | 300 W | - |
| DEFROST (❄) | 180 W | - |
| LOW/KEEP WARM | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| COMBI I (MWO+GRILL) | 600 W | 1100 W |
| COMBI II (MWO+GRILL) | 450 W | 1100 W |
| COMBI III (MWO+GRILL) | 300 W | 1100 W |

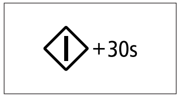
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## ADJUSTING THE COOKING TIME

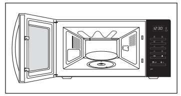
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.




## STOPPING THE COOKING

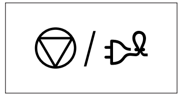
You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   **Result :** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

2. To stop completely;
   Press the ▽ button.

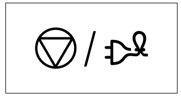
   **Result :** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** (⏻) button.



ENGLISH

## USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

ENGLISH

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto) button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).

3. Press the ◇ button.

   **Result :** Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

## AUTO REHEAT SETTINGS

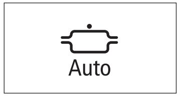
The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code/Food | Portion | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|
| **1. Ready meal** (chilled) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). |
| **2. Ready meal** (frozen) | 300-350 g<br>400-450 g | 4 min. | Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre.<br>This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). |
| **3. Soup/Sauce** (chilled) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time. |
| **4. Drinks** coffee, milk, tea, water (room-temperature) | 150 ml<br>(1 cup)<br>250 ml<br>(1 mug) | 1-2 min. | Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable.<br>Reheat uncovered.<br>Stir carefully before and after standing time.<br>Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids). |

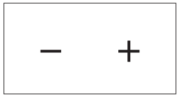
## USING THE AUTO COOK FEATURE

The Auto Cook feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (⌂) button once or more times.

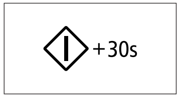



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

   **Result :** Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.




Use only recipients that are microwave-safe.

## AUTO COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code/Food | Portion | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|
| 1. **Frozen pasta gratin** (frozen) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni. |
| 2. **Frozen mini quich/Mini pizza** (frozen) | 150 g<br>(4-6 pcs)<br>250 g<br>(7-9 pcs) | - | Put the frozen mini-quiches or minipizzas evenly on the rack. |
| 3. **Frozen fish gratin** (frozen) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce. |

## USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side).

   Power

2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.

   − +

3. Press the ◇ button.

   +30s

   **Result :**
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press ◇ button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 10 for further details.

ENGLISH

## AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

| Code/ Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|
| 1. Meat | 200-1500 g | 20-60 min. | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. |
| 2. Poultry | 200-1500 g | 20-60 min. | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. |
| 3. Fish | 200-1500 g | 20-50 min. | Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. |
| 4. Bread/ Cake | 125-625 g | 5-20 min. | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. |

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23.

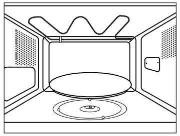
# CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

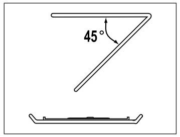
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

| To set the heating element to the... | Then... |
|---|---|
| Horizontal position (grill or combined microwave + grill). | • Pull the heating element towards you.<br>• Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven. |



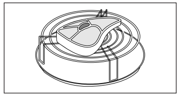
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.




# CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

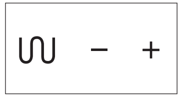


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18.

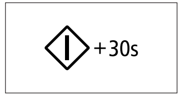
# GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

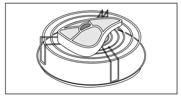
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** () button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.




2. Press the button.

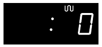


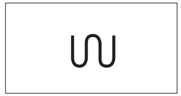

3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



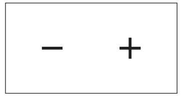
4. Press the button.

   **Result :** The follwing indications are displayed:



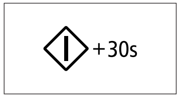



5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.




ENGLISH

**6.** Press the ⏵ button.




**Result :** Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

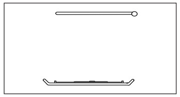
## COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

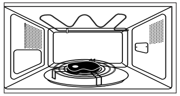
**ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

**ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

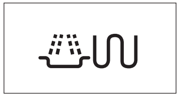
**1.** Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 15 for further details.



**2.** Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



**3.** Press the **Combi** (microwave/grill) button.



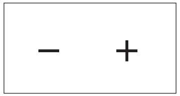
**Result :** The following indications are displayed:

| | |
|---|---|
| (microwave/grill icon) | (microwave and grill mode) |
| 600 W | (out power) |

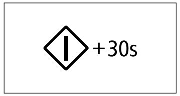
Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (microwave/grill) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

**4.** Set the Cooking time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



**5.** Press the ⏵ button.




**Result :** Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

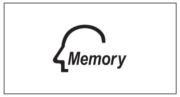
## USING THE MEMORY FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

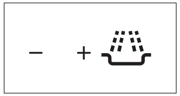
You can store two different setting.

Storing the Setting.

| 1. To programme the... | Then press the Memory ( ) button... |
|---|---|
| First setting | Once (Display is P1) |
| Second setting | Twice (Display is P2) |

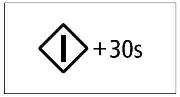



**2.** Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



**3.** Press ◇ button.

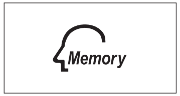
**Result :** Your setting are now stored in the oven's memory.




Using the settings.

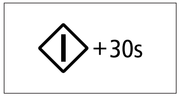
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

| 1. To select the... | Then press the Memory ( ) button... |
|---|---|
| First setting | Once (Display is P1) |
| Second setting | Twice (Display is P2) |




**2.** Press ◇ button.

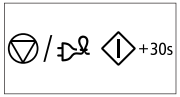
**Result :** The food is cooked as requested.




## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

**1.** Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.

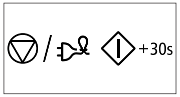



**Result :**
- The following indication is displayed.

  OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

**2.** To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.




**Result :**
- The following indication is displayed.

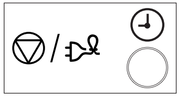
  On

- The oven operates with the beeper on again.

## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

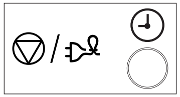
**1.** Press the ▽ and ◷ buttons at the same time.



**Result :**
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

  L

**2.** To unlock the oven, press the ▽ and ◷ buttons again at the same time.



**Result :** The oven can be used normally.

ENGLISH

## COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

ENGLISH

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Crust plate** | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

# COOKING GUIDE

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

**Cookware for microwave cooking:**
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

**Food suitable for microwave cooking:**
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

**Covering during cooking**
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

### Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinach | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| Peas | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| Green beans | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| Mixed vegetables (carrots/peas/ corn) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| Mixed vegetables (chinese style) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |

ENGLISH

## Cooking Guide for rice and pasta

**Rice :** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta :** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| White rice (parboiled) | 250 g | 800 W | 16-17 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Brown rice (parboiled) | 250 g | 800 W | 21-22 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 g | 800 W | 17-18 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed corn (rice + grain) | 250 g | 800 W | 18-19 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| Pasta | 250 g | 800 W | 11-12 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint :** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| Brussels sprouts | 250 g | 5½-6½ | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| Carrots | 250 g | 4½-5 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| Cauliflower | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| Courgettes | 250 g | 3½-4 | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| Egg plants | 250 g | 3½-4 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| Leeks | 250 g | 4½-5 | 3 | Cut leeks into thick slices. |
| Mushrooms | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms.<br>Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |
| Onions | 250 g | 5½-6 | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| Pepper | 250 g | 4½-5 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| Potatoes | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Turnip cabbage | 250 g | 5-5½ | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

**Arranging and covering**
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

**Power levels and stirring**
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

**Heating and standing times**
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:** Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
**BABY MILK:** Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
**REMARK:** Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Baby food (vegetables + meat) | 190 g | 600 W | 30 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190 g | 600 W | 20 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby milk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>50 sec to 1 min. | 2-3 | Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. |

### Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Drinks<br>(coffee, tea and water) | 150 ml (1 cup)<br>250 ml (1 mug) | 800 W | 1-1½<br>1½ -2 | 1-2 | Pour into cup and reheat uncovered.<br>Put cup/ mug in the centre of turntable.<br>Keep in microwave oven during standing time and stir well. |
| Soup<br>(chilled) | 250 g | 800 W | 3-3½ | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate.<br>Cover with plastic lid.<br>Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| Stew<br>(chilled) | 350 g | 600 W | 5½ -6½ | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate.<br>Cover with plastic lid.<br>Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Pasta with sauce<br>(chilled) | 350 g | 600 W | 4½ -5½ | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Plated meal (chilled) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish.<br>Cover with microwave cling-film. |

## MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint :** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Meat** | | | | |
| Minced beef | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Place the meat on a flat ceramic plate.<br>Shield thinner edges with aluminium foil.<br>Turn over after half of defrosting time! |
| Pork steaks | 250 g | 7½-8½ | | |
| **Poultry** | | | | |
| Chicken pieces | 500 g<br>(2 pcs) | 14½-15½ | 15-40 | First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| Whole chicken | 900 g | 28-30 | | |
| **Fish** | | | | |
| Fish fillets | 250 g<br>(2 pcs)<br>400 g<br>(4 pcs) | 6-7<br><br>12-13 | 5-15 | Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate.<br>Arrange the thinner parts under the thicker parts.<br>Shield narrow ends with aluminium foil.<br>Turn over after half of defrosting time! |
| **Fruits** | | | | |
| Berries | 250 g | 6-7 | 5-10 | Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). |
| **Bread** | | | | |
| Bread rolls (each about 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable.<br>Turn over after half of defrosting time! |
| Toast/Sandwich | 250 g | 4½-5 | | |
| German bread (wheat+rye flour) | 500 g | 8-10 | | |

## GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

**Cookware for grilling:**
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for grilling:**
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

**Important remark:**
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Cookware for cooking with microwave + grill**
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for microwave + grill cooking:**
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**Important remark:**
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

### Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Bread rolls (each ca. 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | MW + Grill | 300 W + Grill<br>1-1½<br>2-2½ | Grill only<br>1-2<br>1-2 | Arrange rolls in a circle on rack.<br>Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer.<br>Stand for 2-5 minutes. |
| Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms) | 250-300 g (2 pcs) | 450 W + Grill | 8-9 | - | Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Gratin (vegetables or potatoes) | 400 g | 450 W + Grill | 13-14 | - | Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack.<br>After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne) | 400 g | MW + Grill | 600 W + Grill<br>14-15 | Grill only<br>2-3 | Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish.<br>Put the dish directly on the turntable.<br>After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Chicken nuggets | 250 g | 450 W + Grill | 5-5½ | 3-3½ | Put chicken nuggets on the rack.<br>Turn over after first time. |
| Oven chips | 250 g | 450 W + Grill | 9-11 | 4-5 | Put oven chips evenly on baking paper on the rack. |

## Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast slices | 4 pcs (each 25 g) | Grill only | 4-5 | 4½-5½ | Put the toast slices side by side on the rack. |
| Bread rolls (already baked) | 2-4 pieces | Grill only | 2-3 | 2-3 | Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable. |
| Grilled tomatoes | 200 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs) | MW + Grill | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Grill only<br>2-3 | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack. |
| Toast hawaii (Ham, pineapple, cheese slices) | 2 pcs (300 g) | 450 W + Grill | 3½-4 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Baked potatoes | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 4½-5½<br>8-9 | - | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. |
| Chicken pieces | 450-500 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 10-12 | 12-13 | Prepare chicken pieces with oil and spices.<br>Put them in a circle with the bones to the middle.<br>Put one chicken piece not into the centre of the rack.<br>Stand for 2-3 minutes. |
| Lamb chops/ beef steaks (medium) | 400 g (4 pcs) | Grill only | 12-15 | 9-12 | Brush the lamb chops with oil and spices.<br>Lay them in a circle on the rack.<br>After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Pork steaks | 250 g (2 pcs) | MW +Grill | 300 W+ Grill<br>7-8 | Grill only<br>6-7 | Brush the pork steaks with oil and spices.<br>Lay them in a circle on the rack.<br>After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Baked apples | 1 apple (ca. 200 g)<br>2 apples (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 4-4½<br>6-7 | - | Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top.<br>Put apples on a flat glass pyrex dish.<br>Place the dish directly on the turntable. |

ENGLISH

SPECIAL HINTS

**MELTING BUTTER**
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

**MELTING CHOCOLATE**
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

**MELTING CRYSTALLIZED HONEY**
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

**MELTING GELATINE**
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

**COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)**
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

**COOKING JAM**
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

**COOKING PUDDING**
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

**BROWNING ALMOND SLICES**
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

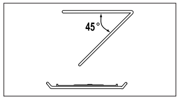
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

**DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

**Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

**NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

***English***

***Correct Disposal of This Product***
***(Waste Electrical & Electronic Equipment)***

***(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)***

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model | GE86V |
|---|---|
| **Power source** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Power consumption**<br>Microwave<br>Grill<br>Combined mode | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| **Output power** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Operating frequency** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Cooling method** | Cooling fan motor |
| **Dimensions (W x H x D)**<br>Outside<br>Oven cavity | <br>489 x 275 x 392 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| **Volume** | 23 liter |
| **Weight**<br>Net | <br>13 kg approx |

QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| ALBANIA | 42 27 5755 | www.samsung.com |
| BOSNIA | 05 133 1999 | |
| BULGARIA | 07001 33 11 | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG(726-7864) | |
| KOSOVO | +381 0113216899 | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801 1SAMSUNG(172678)<br>022-607-93-33 | |
| RUMANIA | 08010 SAMSUNG (08010 726 7864)<br>only from landline,<br>local network Romtelecom<br>- local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile,<br>normal tariff | |
| SERBIA | 0700 Samsung (0700 726 7864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG(726-7864) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | |
| ESTONIA | 800-7267 | |

**Code No.: DE68-03933B**